

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 315 Stellenangeboten



Après-Ski

Ein Drink danach gehört zum Skilerlebnis. Die Destinationen bieten heute deshalb weit mehr als «Hüttengaudi».

Seite 17

Bärenpärke

Arosa möchte bald Bären beherbergen und damit 10 Prozent mehr Logiernächte generieren.

Seite 3

iTaste

Das soziale Netzwerk hilft Feinschmeckern bei der Lokalsuche – und vernetzt Gastronom und Gast.

Seite 14 und 24

LHW

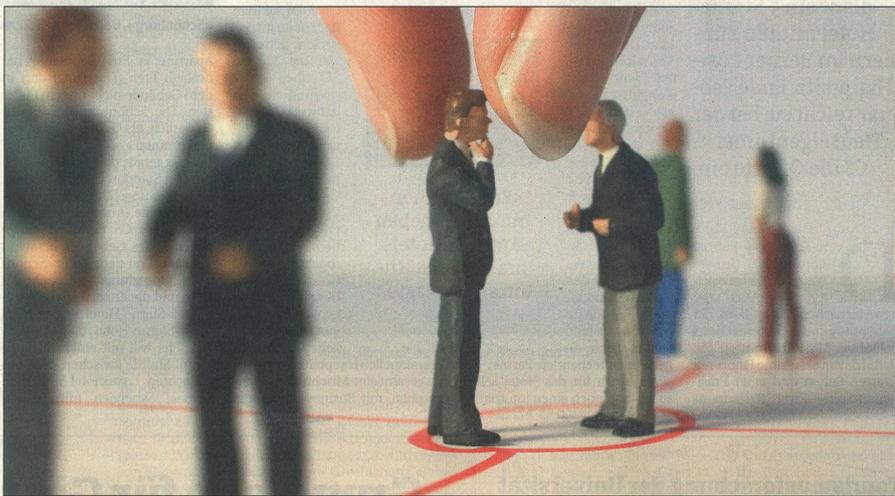
«Es ist mir wichtig, dass die Gruppe auch künftig von Hotelbesitzern geprägt wird.»

Seite 5

Andrea Kracht, Chairman
 «The LeadingHotels of the World»



Fachleute gesucht



Arbeitsmarkt Gastgewerbe: Ohne Fachkräfte aus der EU blieben viele Stellen unbesetzt. Fachleute warnen zudem vor Lehrlingsmangel.

Der Arbeitsmarkt ist im Wandel: Immer mehr Arbeitnehmer kommen aus der EU. Künftig wird es an Lehrlingen mangeln.

GUDRUN SCHLENCZIK

Das Personal könnte bald zur knappen Ressource werden. Denn durch den demographischen Wandel drängen immer weniger Schulabgänger auf den Lehrstellenmarkt. «Die Branche riskiert eine Ausbildungslicke, wie man sie heute im Gesundheitswesen erlebt», warnt Thomas Hasler, Vizedirektor von Hotel & Gastro Formation. Gerade für entlegene

Betriebe ist es bereits heute schwierig, gute Fachkräfte zu finden. Von diesen kommen immer mehr aus EU-17-Staaten wie Deutschland und Frankreich. «Ohne Deutsche wäre es relativ schwierig, alle Stellen zu besetzen», meint Susanne Weiss vom Arbeitsvermittler Randstad (Schweiz) AG. Im Vergleich zur Zeit vor der Personenfreizügigkeit hat sich das Wanderungssaldo zwi-

schen Deutschland und der Schweiz ungefähr verdoppelt, die Zahl der Grenzgänger ist um 65 Prozent gestiegen. Es lockt das hohe Lohnniveau: Der Bruttomindestlohn für Ausgebildete beträgt im Schweizer Gastgewerbe im Vergleich zu Deutschland häufig das Doppelte. Deswegen ist für das Schweizer Gastgewerbe nun die Arbeitsproduktivität ein Problem.

Seite 7 bis 11

Kommentar

Globalisierung hält nicht vor der Küchentüre



SIMONE LEITNER

Zu den beliebtesten Schweizer Speisefischen zählt der Thunfisch – wobei der Blauflossenthun besonders gefragt ist. Doch gerade dieser Thunfisch ist vom Aussterben bedroht und sollte, wie auch einige weitere Meerestiere, nicht mehr auf dem Menüplan eines Küchenchefs stehen. Dennoch: 2009 wurden über 21 Tonnen Blauflossenthun in die Schweiz importiert und fast ausschliesslich in der Gastronomie verarbeitet. Heisst das nun, dass die Küchenchefs kein Umweltgewissen haben? Nein, das heisst es mit Sicherheit nicht. Aber

«Die Globalisierung in der Küche bedingt auch viel Aufwand für Weiterbildung.»

es zeigt auf, dass die Globalisierung in der Küche auch viel Aufwand für Weiterbildung und Informationsaustausch bedingt. Schliesslich trägt nicht nur der Fisch, sondern mittlerweile fast jedes Produkt, welches in der Küche verwendet wird, ein Label. Die Zeit, diesen Dschungel zu durchforsten, fehlt aber oft in der Hektik des Alltags. Laut einer WWF-Umfrage tut sich die Gastronomie schwer mit nachhaltigem Fisch, nur wenige Köche können auf Antriebe bedrohte Fischarten oder ein Label für nachhaltige Fischerei nennen.

Allerdings zeichnet sich eine neue Tendenz ab: Renommiertere Restaurants und Sushi-Bars nehmen den bedrohten Thunfisch nicht nur von der Karte, sondern informieren zudem den Gast.

Seite 13 und 22

Bern

Kursaal Bern AG plant drittes 5-Sterne-Hotel

Die Kongress + Kursaal Bern AG will am aktuellen Hauptsitz der Schweizerischen Post in Bern ein 5-Sterne-Hotel mit 180 Zimmern realisieren. Der Berner Tourismusdirektor Markus Lergier ist von den Plänen begeistert: Als «Quantensprung» und absolut «hauptstadt würdig» kommentiert er das Vorhaben, das frühestens 2017 Realität werden könnte. «Dann hätte Bern 380 5-Sterne-Zimmer. Das wäre angemessen.» Die Kursaal Bern AG bewirbt sich jetzt bei der Eigentümerin Credit Suisse als Hotel-Betreiberin. Gleichzeitig sucht sie einen Global-Brand-Partner, unter anderem ist man mit Hilton im Gespräch.

Seite 2

Swiss Hotel Film Award

Klappe, die zweite: Das Hotel wird zum Drehort



Alain D. Bollat

Drehtag in der Hotelhalle.

Hotelhallen und Hotelzimmer: Sie sind eine begehrte Filmkulisse. Einige Hotels haben gar Filmgeschichte geschrieben, so das Tokyo Park Hyatt mit «Lost in Translation» oder das Beverly Wilshire in Hollywood mit «Pretty Woman» – beide sind zur Touristenattraktion geworden.

Kurzfilme, die in einem Schweizer Hotel spielen: mit dieser Idee traf hotelleriesuisse voll ins Schwarze. Bei der ersten Staffel 2009 reichten 146 Filmschaffende ihr Konzept ein, 88 Hotels bewarben sich als Drehort, 20 Projekte konnten verwirklicht

werden, und Preise im Betrag von 20000 Franken wurden vergeben.

2011 ist wieder Film-Jahr, der Swiss Hotel Film Award wird zum zweiten Mal ausgeschrieben. Als Appetizer für alle Filmer und alle Hotels, die sich bewerben wollen, wird am 19. Januar auf www.swisshotelfilmaward.ch ein Trailer aufgeschaltet, der soeben im «Palace» Luzern mit den Darstellern Xenia Tchoumitcheva und Jan Bühlmann gedreht wurde. Eingabeschluss für die Filmkonzeptwette auch für Hotels als Drehort ist der 31. März.

Seite 16

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 Redaktion: Tel: 031 370 42 16
 Fax: 031 370 42 24
 E-Mail: redaktion@htr.ch
 Verlag: Tel: 031 370 42 22
 Fax: 031 370 42 23
 E-Mail: verlag@htr.ch
 Aboservice: Tel: 031 740 97 93
 E-Mail: abo@htr.ch



9 771662 334000 02

ANZEIGEN

«Mirela est conviviale et sécurisante.
 Les interlocuteurs sont professionnels,
 disponibles et à notre écoute».

MIRELA
 www.mirela.ch

Michèle L.E. Liechti, Directrice, Hôtel La Barcarolle, Prangins

Arosa will Berner Bären

Viele wollen Bären als Touristen-Attraktion vermarkten. Jetzt macht sich auch Arosa Hoffnungen. Der Bündner Ferienort möchte die jungen Bären aus Bern übernehmen.

DANIEL STAMPLI

Ganze 2,3 Millionen Besucher hat der neue Berner Bärenpark im ersten Betriebsjahr angezogen, im Schnitt über 6300 Personen täglich. Ein Grossteil des Interesses war den beiden Jungbären Berna und Ursina zuzuschreiben, die seit vergangener Frühjahrs-Bärenpark-Besucher entzückten. Der Park mit seinen «Jungmüttern» habe ein weltweites Medien Echo ausgelöst, sagt Markus Lergier, Direktor Bern Tourismus. Die Suche eines neuen Zuhauses für die beiden Jungbären, die in Zukunft nicht mehr im Berner Bärenpark bleiben können, hat auch die Arosener Touristiker in Sachen Bären als Touristenmagnet aktiv werden lassen.

Erstmalige Beherbergung in Arosa frühestens im Sommer 2012
«Wir sind weiterhin an der Aufnahme der Bären interessiert», so

Pascal Jenny, Direktor Arosa Tourismus. Um einen Schritt weiter zu kommen, müssten aber die Abklärungen über die Erstellung eines Bärenparks in Arosa abgeschlossen sein. Dies werde laut Jenny wohl im Frühjahr 2011 der Fall sein. Es würden Abklärungen mit diversen Ämtern im Kanton, der Gemeinde und den Bodenbesitzern laufen. Dies geschehe über eine Projektgruppe, welche sich in Kürze zum ersten Mal treffen wird, um alle Vorarbeiten von Arosa Tourismus zu analysieren und zu beurteilen. «Realistisch wäre wohl der Sommer 2012 für einen Umzug und die erstmalige Beherbergung von Bären. Es müssen aber nicht zwingend Ursina und Berna sein», erklärt Jenny weiter.

In Bern soll es immer wieder Jungbären geben

Warum will aber Arosa nun neu auch auf Bären setzen? Pascal Jenny: «Eigentlich haben alle Schweizer Berg-Touristiker die Aufgabe den Sommer zu beleben. Durch die grosse Wirkung von Bären auf die Menschheit wären die Effekte für die Ferienregion Arosa im Sommer wohl immens. Zumal die Bären im Bärenbad sehr nahe an ihrem ursprünglichen Lebensraum beheimatet wären.» Die Boden- und Waldbeschaffenheit sei exzellent für Bären. Jenny erwartet mit der Inbetriebnahme eines Bärengeheges eine Logiernächte-Steigerung von mindestens 10 Prozent.

Vertrag aber ein Bärenpark auch langfristig seine positive Auswirkung auf Touristen zu entfalten? Davon ist der Berner Tourismusdirektor Markus Lergier fest überzeugt: «Der Bärenpark wird immer wieder neue Geschichten schreiben.» Nach dem Auszug der Jungbären werde der Vater Finn wieder zur Mutter Björk gelassen, mit der Absicht, dass sie wieder Junge zeugen. «Dies soll in einem normalen Rhythmus wie in der Wildnis geschehen, sofern die Natur mitspielt», so Lergier.



Die Bärenmutter Björk mit ihren Jungen Berna und Ursina erfreut im Berner Bärenpark die Besucher. zvg

An der Tatsache, dass grosse alte Bären auf längere Sicht wohl kaum viele Besucher aus dem In- und Ausland anziehen würden, zweifelt wohl niemand.

Bern Neue Bauarbeiten

Nicht nur im Berner Bärenpark, auch im Tierpark Dählhölzli erfreuen Bären die Besucher. Im Jahr 2012 sollen die beiden Bären Mischa und Mascha, ein Geschenk der russischen Präsidentengattin Svetlana Medwedewa an die Stadt Bern, ein neues Gehege erhalten. Die Bauarbeiten dazu haben Mitte Dezember 2010 begonnen. Das neue Gehege wird inmitten des Dählhölzli-Waldes erstellt und erhält den Namen «BärenWald». Es ist mit gut

600 Quadratmetern viel grösser als das bestehende Gehege und wird aus zwei unabhängigen, aber verbindbaren Teilanlagen bestehen. Aber auch im neuen Bärenpark an der Aare stehen Arbeiten an – im Sinne von Sicherheitsvorkehrungen. Dies hat die Stadtbauten Bern als Eigentümerin der Anlage aufgrund mehrerer Vorfälle im ersten Betriebsjahr beschlossen. Realisiert werden insgesamt drei verschiedene Sicherheitsmassnahmen. dst

Aus der Region

Zentralschweiz

Keine Rundfahrten auf Sempachersee

Auf dem Sempachersee wird künftig wohl kein Ausflugsschiff verkehren. Die Schifffahrt Sempachersee AG will das Bewilligungsgesuch für Anlegestellen zurückziehen. Laut der Gesellschaft hat das Bundesamt für Raumentwicklung (ARE) das Projekt versenkt. Nach Angaben betroffener Gemeinden wären die Steganlagen für die Schifffahrt in ihren Sport- und Freizeitzone nicht zonenkonform. Dies ist gemäss ARE zu berücksichtigen. Die Schifffahrt Sempachersee AG beantragt deshalb bei ihren Aktionären, das Gesuch zurückzuziehen. Sie entscheiden Ende Januar.

Bern

2010 war ein erfolgreiches Tourismusjahr

2010 war für die Stadt Bern das zweitbeste Tourismusjahr ihrer Geschichte – und das trotz weltweit schlechter Wirtschafts- sowie dem Euro- und Dollarzerfall. Hinzu kommt, dass in Bern im letzten Jahr keine publikumsträchtige Grossveranstaltung stattgefunden hat. 2010 wurden in der Bundesstadt insgesamt 673 000 Logiernächte gezählt. Das sei 1 Prozent weniger als im Rekordjahr 2009, teilt Bern Tourismus mit. Die Berner Touristiker schliessen aus den Zahlen, dass der Städtetourismus boome und sich ausserdem als krisenresistent erweise.

Berner Oberland

Bad an der Lenk wird nun realisiert



An der Lenk beginnen im März die Bauarbeiten zum Ausbau des Wallbachbads zu einem Erlebnisbad mit Aussenbecken und Sauna, das Projekt beläuft sich auf 8 Mio. Franken. In Adelboden hingegen kommt das 140 Mio. teure Alpenbad nicht voran, es wird noch ein Investor gesucht.

Traditions- haus steht vor Wiedereröffnung



Das Grand Café-Restaurant Schuh in Interlaken wird am 2. Februar unter neuer Leitung wieder eröffnet. Das Ehepaar Eun Hae und Jürg Lehmann-Bang hat das Traditions- haus gemietet. Zur Zeit wird noch ein Teil des «Schuh» in einen Verkaufsladen umgebaut. Details zum neuen Betriebskonzept wollen die Mieter noch nicht verraten. Nur so viel: Das traditionsreiche Grand Café soll mit Qualität überzeugen. esp

Mürren: Hotelinvestor gefunden

Die Schilthornbahn hat einen Investor gefunden, der im Dorfzentrum für 30 bis 50 Millionen Franken ein Apartmenthotel bauen will. Sorgen bereitet derweil das «Alpin Palace», das bereits die zweite Wintersaison zu ist.

THERES LAGLER

Die Schilthornbahn besitzt mitten in Mürren eine 12 257 Quadratmeter grosse Landparzelle. Nun hat sie einen Investor aus der Schweiz gefunden, der auf dem Areal für 30 bis 50 Millionen Franken eine hotelmässig bewirtschaftete Ferienwohnungsanlage realisieren will. «Es handelt sich um unseren Wunschinvestor», führte Bergbahndirektor Peter Feuz in der Zeitung «Der Bund» aus, die die Pläne publik machte. Den Namen des Investors gibt Feuz noch nicht preis. Auch über die Grösse des Hauses und das genaue Konzept will er auf Anfrage der htr hotelrevue nichts sagen. Erst nächste



An der Dorfstrasse in Mürren ist eine Ferienanlage geplant. René Feuz/zvg

Woche soll offiziell informiert werden. Angestrebt wird aber offenbar eine Ferienanlage im Vier-Sterne-Bereich mit 200 Betten. Die Bergbahn will mit ihrem Projekt verloren gegangene Hotelkapazitäten ersetzen. Noch nicht vorläufig, aber zumindest nicht verfügbar, sind die Zimmer des Vier-Sterne-Hotels Alpin Palace. Das altehrwürdige Haus, das einst den deutschen Bundeskanzler Konrad Adenauer und das norwegische Königspaar beherbergte, steht nun schon die zweite Wintersaison leer. Ein schwerer Schlag für den Ferienort im Berner Oberland, denn 15 Prozent der Hotel-

betten befinden sich im «Alpin Palace». Hotelbesitzerin Svetlana Kan aus Kasachstan gibt sich zuversichtlich, dass der Betrieb im kommenden Winter wieder aufgenommen werden kann. Die rechtliche Situation ist aber vertrackt, wie der «Beobachter» kürzlich zeigte. Der vorherige Eigentümer René C. Jäggi, Ex-Vorstandsvorsitzender von Adidas und Manager des FC Basel, weigert sich bis heute, alle Schuldbriefe an Kan herauszugeben. Noch immer seien nicht alle Bedingungen erfüllt. Zudem prozessieren zwei ehemalige Hoteldirektoren gegen Kan wegen ausstehender Lohnzahlungen.

Jugendherbergen trotz der Wirtschaftskrise

2010 war für die Schweizer Jugendherbergen ein erfolgreiches Jahr – trotz Wirtschaftskrise und ungünstiger Währungsverhältnisse. Die Logiernächtezahlen blieben stabil. Die 943 986 Übernachtungen im Jahr 2010 entsprechen nur einem leichten Rückgang von 1,2 Prozent gegenüber 2009. Der Gesamtumsatz konnte um 1,2 Prozent auf 41 Mio. Franken erhöht werden.

Wieder eine direkte Flugverbindung von Zürich nach Peking

Künftig gibt es wieder einen Direktflug vom Flughafen Zürich nach

Peking. Die Fluggesellschaften Swiss und Edelweiss Air bieten ihn gemeinsam jeweils am Donnerstagnachmittag an. Die geplanten Flüge benötigen noch die Flugrechte, wie die beiden Airlines mitteilen. Die Swiss hatte die Destination Peking auf dem Winterflugplan 2003/04 gestrichen. esp

Umweltzonen: auf die Einführung soll verzichtet werden

Die Verkehrskommission des Nationalrats hält nichts von Umweltzonen, in denen nur schadstoffarme Autos verkehren dürfen. Mit 15 zu 11 Stimmen hat sie eine Motion verabschiedet, die den Bundesrat zum Verzicht auf diese geplante Massnahme in den Städten auffordert. dst

Ausbildung für Schwächere

Jugendliche, die den Anforderungen einer Vollehere nicht gewachsen sind, können neu ab Sommer 2011 auch in Luzern eine Lehre im Gastgewerbe machen.

DANIEL STAMPLI

Die Lernenden absolvieren eine zweijährige IV-Anlehre oder eine berufliche Grundbildung mit Attest, wie Marlis Saladino, Geschäftsleiterin der Stiftung La Capriola, am Dienstag beim Take-off-Event in Luzern erklärte. Möglich seien die Fachricht-

tungen Restaurations-, Hotellerie- und Küchenangestellter sowie Büroassistent an der Rezeption in den Luzerner Hotels «Continental Park» und «Schweizerhof». «Wir freuen uns auf das Projekt mit der Stiftung La Capriola und wissen, dass dies für unser Team wiederum etwas ganz Neues, aber auch Spannendes wird», sagte Schweizerhof-Direktor Clemens Hunziker.

La Capriola richtet sich an Abgänger von Sonderschulen und Kleinklassen sowie an Personen, die von der geschützten Werkstatt in die freie Wirtschaft wechseln möchten. Die berufliche Qualifikation umfasst die praktische Ausbildung im Hotelbet-

rieb sowie den theoretischen Unterricht an der gewerblichen Berufsschule oder der IV-Berufsschule und in überbetrieblichen Kursen. Für die praktische Ausbildung sind der jeweilige Kadermitarbeitende im Hotel sowie der Ausbilder von La Capriola zuständig. Die Lehrlinge werden auch im Alltag individuell gefördert. Sie leben in einer sozialpädagogisch begleiteten Wohn-gemeinschaft.

Am ersten Ausbildungsort, in den Hotels Morosani, Schweizerhof und Posthotel in Davos, schlossen seit 2004 insgesamt 27 Jugendliche mit Handicap eine Lehre ab. Die meisten sind nun in ihrem erlernten Beruf tätig.

Aus der Region

Zürich

Besucherrekord im Technorama Winterthur



Das Swiss Science Center **Technorama** kann auf ein Jahr mit hoher Besucherfrequenz zurückblicken. Mit 279 819 Eintritten wurde der Rekord aus dem Jahr 2008 um 2638 Personen übertroffen. Auf den Lorbeeren ausruhen will man sich aber nicht: Im April wird die neue Sonderausstellung «Der vermessen (de) Mensch» eröffnet, und Mitte 2011 beginnt der Erweiterungsbau des Jugendlabors. Die neuen Labors sollen Mitte 2012 bezogen werden.

Hallenstadion Zürich erhält «Green Globe»

Als erstes Unternehmen der Schweiz ist das Hallenstadion Zürich durch das internationale anerkannte Label «Green Globe» als nachhaltige Unternehmung und Veranstaltungsstätte zertifiziert worden. Direktor Felix Frei freut sich: «Wir sind sehr stolz, eine Green-Globe-Zertifizierung erlangt zu haben.» Green Globe steht für Nachhaltigkeit in der Tourismus- und Eventindustrie und bietet in 83 Ländern Dienstleistungen in den Bereichen Zertifizierung, Schulung und Marketing. Um das Zertifikat zu erreichen, muss ein Katalog mit über 320 Zielen bearbeitet werden.

Dampfbahnverein erhält Gelder aus Lotteriefonds

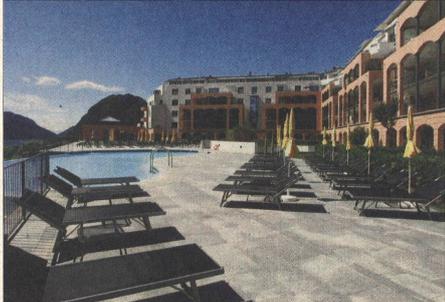
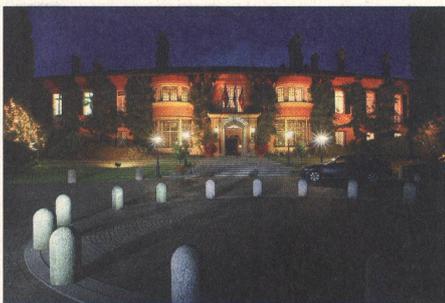
Der Dampfbahnverein Zürcher Oberland (DVZO) erhält 2,6 Millionen Franken aus dem Lotteriefonds. Der Kantonsrat hat den Betrag bewilligt. Das Geld soll in den Aufbau einer 150 Jahre alten Bahnhofshalle aus Olten investiert werden. Im Rat stiess das Anliegen der DVZO auf offene Ohren. Verschiedene Fraktionssprecher betonten die kulturhistorische Bedeutung der Dampfbahn und wiesen auf die Freiwilligkeit der Vereinsmitglieder hin. Der DVZO sucht schon lange eine Halle für seine historische Dampfbahn.

Ostschweiz

Mitarbeitende werden zu Aktionären



Die vor zwei Jahren aus der Fusion der beiden Bergbahnen Alt St. Johann und Unterwasser entstandene **Toggenburger Bergbahnen AG** hat alle Mitarbeitende zum Jahresbeginn zu Aktionären gemacht. Sämtliche Mitarbeiter erhielten eine Aktie als Anerkennung ihrer Leistung und als Ansporn für die Zukunft, wie die Toggenburger Bergbahn mitteilt. esp



Die Hotels **Villa Principe Leopoldo** und **Villa Sassa** in Lugano sowie **Esplanade Resort & Spa** in Minusio (von oben) gehören zum Imperium des Tessiner Starbankers **Sergio Ermotti**.

Die Hotellerie liegt im Tessin hauptsächlich in den Händen von Familienunternehmen. Aussergewöhnlich ist daher die Entwicklung einer Gruppe, die keinen eigenen Namen hat, aber in 10 Jahren in der Südschweizer Hotellandschaft zu einem kleinen Imperium geworden ist. Personelles Schwergewicht in dieser Gruppe ist der Tessiner Starbanker **Sergio Ermotti** (50), der ab April 2011 bei der UBS als CEO für Europa, den Mittleren Osten und Afrika walten wird. Der zweifache Familienvater aus Montagnola arbeitete lange als Investmentbanker beim amerikanischen Finanzkonzern **Merrill Lynch**, bevor er 2005 zum italienisch-deutschen Geldhaus **Unicredit** wechselte. Er gilt gar als potenzieller Nachfolger von **UBS-Chef Oswald Grübel**.

Lieber im Hintergrund arbeiten, als grosses Aufsehen machen

Sein gutes finanzielles Polster investiert **Ermotti** unter anderem in die heimische Hotellerie. In der **Villa Principe Leopoldo**, einem der exklusivsten Häuser von Lugano, ist er schon lange Verwaltungsratspräsident. Ihm zur Seite steht als Vize **Emilio Martinenghi**, Treuhänder einer wichtigen Kanzlei in Lugano (**wmmgroup.ch**). In verschiedenen Kombinationen tauchen **Ermotti** und **Martinenghi** in ihrem Hotelgeflecht auf, dazu kommt noch der in Lugano lebende italienische Industrielle **Paolo Cavazza**.

Ein stilles Imperium

Eine kleine Gruppe um Top-Banker Sergio Ermotti hat im Tessin in 10 Jahren vier Top-Hotels unter ihre Fittiche genommen: vom Principe Leopoldo bis zum Kurhaus Cademario.

GERHARD LOB

Grosses Aufsehen um ihr Engagement wollten die Beteiligten nicht machen. «Wir arbeiten gerne im Stillen», sagt **Emilio Martinenghi** im Gespräch mit der htr.

Der erste Expansionsschritt über die **Villa Principe Leopoldo** hinaus erfolgte im Jahr 2001 mit dem Kauf der **Villa Sassa** in Lugano, die einst als prunkvolle Seniorenresidenz gebaut worden war. 22 Mio Franken kostete die Immobilie. Den gleichen Betrag investierte man, um das leer stehende Haus flottzumachen. «Wir wollten, dass dieses Hotel wiederfunktioniert, es war für uns kein Spekulationsobjekt», betont **Martinenghi** rückblickend.

In der Einkaufstour folgten auf die **Villa Sassa** das **Esplanade Hotel Resort & Spa**, das traditionsreiche **Vier-Sterne-Superior Hotel** in **Minusio**, und vor allem das **Kurhaus**

Cademario (**Malcantone**), das zuletzt mit grossem Aufwand in ein **Top-Wellness-Hotel** umgebaut wird und 2012 wiedereröffnet werden soll. Das gesamte Investitionsvolumen beträgt 30 bis 35 Mio. Franken.

Restaurant Villa Saroli als Visitenkarte

Auf der Homepage des Wellnesshotels **Cademario** wird die Einheit der Gruppe sichtbar. Die anderen Häuser werden als empfohlene Partner-Hotels verlinkt. Auf operativer Ebene ist der Zusammenhalt personell durch **Reto Stöckli** gegeben, der vom **Principe Leopoldo** aus als Generalmanager allen Häusern vorsteht. Etwas quer im Portfolio steht auf den ersten Blick das exklusive **Restaurant Villa Saroli** im Gebäude der ehemaligen **Gotthard-Bank** von **Lugano**, das seit kurzem derselben Besitzergruppe gehört. Es wird als Ergänzung zu den Hotels betrachtet. «Es ist für uns eine Visitenkarte», meint **Martinenghi**.

Warum engagieren sich aber Finanzleute in der Hotellerie, in der bekanntlich nicht viel Geld zu verdienen ist? **Emilio Martinenghi** muss einen Moment nachdenken: «Eigentlich ist es ein wenig Zufall, aber uns lag am Herzen, dass wir diese Häuser retten konnten.» Und schliesslich, merkt der Treuhänder mit gewisser Genugtuung an, würde man inzwischen überall Profit machen, wozu auch in bescheidenem Ausmass.

Guide bleu wird verkauft. Und Honegger wird Coach

Der **Gastroführer Guide bleu 2011** ist eben erschienen. Es ist der letzte in dieser Form: Die Verlagsrechte werden verkauft, der bisherige Chefredaktor **Tony Honegger** spezialisiert sich aufs Coaching von Wirten.

ELSBETH HOBMEIER

400 Restaurants in der ganzen Schweiz sind aufgeführt und von

Auditoren bepunktet. Ein gutes Drittel des aktuellen **Guide bleu 2011** umfasst jedoch keine eigenen Bewertungen, sondern listet nur Restauranttipps auf, die aus 13 Schweizer Gastroführern zusammengetragen wurden. Zudem stellt der Verlag ein Update für **iPhone-Anwender** zur Verfügung.

Dieses Konzept scheint sich nicht mehr zu rechnen. Der **Brunner Verlag** in **Kriens**, welcher das Buch seit 1976 herausgibt, will die Rechte verkaufen, «das zurückhaltende Interesse von Partnern, Inserenten und Abonnenten hat uns

zu diesem Schritt bewegt», teilt Verlagsleiter **Werner Kirschbaum** mit. Getrennt hat er sich auch von **Chefredaktor Tony Honegger** und dessen **Tester-Crew**.

Wie geht es weiter? Der **Brunner Verlag** hält sich über die Identität der neuen **Guide bleu GmbH**, welche die Rechte übernehmen soll, bedeckt. Sie sei «in laufenden Verhandlungen», bestätigt jedoch **Annette Weber**, Inhaberin des **Weber Verlags** in **Thun-Gwatt**, auf Anfrage. Falls der Deal zustande kommt, dürfte 2012 ein neuer **Guide** aus **Thun** zu erwarten sein.

Tony Honegger, der den **Guide 15 Jahre** lang leitete, hat sich dagegen neu orientiert. Ende **Dezember** gründete er die **Stiftung Gastro Audit** mit **Sitz** in **Chur**. Dort bietet er sein **Knowhow** und jenes einer ehrenamtlichen **Tester-Crew** für die Beratung von **Gastrobetrieben** an. «Wir kommen als **Profi-Konsumenten** und können im Gespräch mit dem **Wirt** auf **Schwachstellen** hinweisen», erklärt **Honegger**. Der



Soeben erschienen: der letzte **Guide bleu** in dieser Form.

Auditor dieser Art verlangen des **Wirts**, aber anonym, zahlt seine **Konsumation** und gibt sich nachher zu erkennen, um die **Eindrücke** zu diskutieren. Diese Ergebnisse fliessen in kein **Buch** und keine **Internetseite** – «ein reines **Coaching**», betont **Tony Honegger**.

In Kuala Lumpur entsteht ein neues Mövenpick-Hotel

Mövenpick Hotels & Resorts hat den **Managementvertrag** für die **Betriebsführung** des **Mövenpick Hotel & Convention Centre KLIA** in **Kuala Lumpur** (**Malaysia**) unterzeichnet. Die **Hotelanlage** hat **333 Zimmer**, ein **Kongresszentrum** und einen **Wellnessbereich**. Sie soll **Anfang 2014** eröffnet werden.

In Kiew gehen die Hotelzimmerpreise am stärksten zurück

Gemäss einem Bericht der australischen Website «Hotelscombined.com» weist die ukrainische Hauptstadt **Kiew** weltweit den stärksten Rückgang von **Hotelzimmerpreisen** auf. Der durchschnittliche **Zimmerpreis** in **Kiew** ist um **23 Prozent** von **124,7 auf 96 US-Dollar** pro **Nacht** gesunken.

Grünes Licht für Winterpraktika im Kärntner Tourismus

In **Kärnten** sind **Winterpraktika** im Rahmen der **Ausbildung** an der **Fachschule der Höheren Bundeslehranstalt** für **wirtschaftliche Berufe** **St. Veit** genehmigt worden. Dies soll **Vorteile** für **Schüler** und **Tourismusbetriebe** bringen, da **nicht mehr alle Schüler** im **Sommer** in die **Betriebe** drängen. esp

Parklabels: neue Gesuche

Beim Bundesamt für Umwelt (BAFU) sind acht Gesuche um Verleihung des Parklabels eingegangen. Zudem will der Kanton Tessin im Locarnese einen Nationalpark errichten.

DANIEL STAMFELI

Mit dem **Gesuch** des **Kantons Tessin** für die **Errichtung** des **Parco nazionale del Locarnese** ist neben dem **Parc Adula**, welcher seit **letztem Jahr** **Finanzhilfen** für die **Errichtung** erhält, nun ein weiteres

neues **Nationalparkprojekt** unterwegs. Bei den **acht Gesuchen** um **Verleihung** des **Parklabels** handelt es sich laut **BAFU** um folgende **Kandidaten** **Regionaler Naturparks** (**RNP**): **Landschaftspark** **Binnental** (**VS**), **Chasseral** (**BE/NE**), **Diemtigtal** (**BE**), **Gantrisch** (**BE**), **Thunersee-Hohgant** (**BE**), **Ela** (**GR**), **Gruyère Pays-d'Enhaut** (**VD/FR**), **Jurapark** **Aargau** (**AG/SO**). Diese **Pärke** waren bisher in der **Errichtungsphase** und haben bereits **globale Finanzhilfen** zugesprochen bekommen.

Voraussetzung zur **Verleihung** des **Parklabels** ist die **Einreichung** der **Charta**, die für **zehn Jahre** gültig

ist. Auf den **7. Januar** haben zudem alle **Pärke** und **Parkkandidaten**, welche vom **Bund** **globale Finanzhilfen** beziehen, neue **Finanzhilfe-Gesuche** für die **NFA-Programmperiode** **2012 bis 2015** eingereicht.

Bis im **Februar** wird das **BAFU** die **Gesuche** auf die **Vollständigkeit** der **Unterlagen** prüfen. Im **Spätsommer 2011** entscheidet das **BAFU**, ob die **Projekte** die jeweiligen **Anforderungen** erfüllen und die **Errichtung** oder der **Betrieb** des **Parks** durch das **BAFU** mitfinanziert, beziehungsweise das **Parklabel** verliehen werden kann.

Schweizer an der Spitze

Andrea Kracht, Besitzer des Hotel Baur au Lac Zürich, ist neuer Chairman von «The Leading Hotels of the World». Sein Ziel: die Stimme der Shareholder stärken.

SIMONE LEITNER

Andrea Kracht, mit Ihnen steht als Nachfolger von Jean-Jacques Gauer bei «The Leading Hotels of the World» (LHW) wieder ein Schweizer an der Spitze. Sind die Schweizer einfach besser als alle anderen?

Nein, natürlich nicht. Aber wenn Sie die Entstehungsgeschichte von LHW kennen, ist meine Ernennung kein Zufall. Die Vereinigung «The Leading Hotels of the World» wurde im Jahr 1928 gegründet, als sich eine Gruppe zukunftsorientierter europäischer Hoteliers zusammenschloss, um ihre Hotels zu vermarkten. Damals waren alle Mitglieder auch Shareholder. Heute wird das Unternehmen von 75 Besitzern kontrolliert, dessen Board (Executive Committee) ich nun neu vorstehe.

Nun zählen 450 Mitglieder zu LHW. Haben die Shareholder immer noch die Fäden in ihren Händen?

An unserem Hauptsitz in New York wird das daily Business mit CEO Ted Teng und seinem 140-köpfigen Team hervorragend gemanagt. Weltweit sind 300 Personen für das Geschick des Unternehmens verantwortlich. Doch es ist in der Tat so, dass ich die strategische Stimme der Besitzer stärken will.

Also wieder mehr zurück zur Gründerphilosophie?

Zur Person Seit zehn Jahren im Vorstand der internationalen Allianz

Andrea Kracht wurde zum neuen Chairman des Executive Committee von «The Leading Hotels of the World» gewählt. Er löst damit den Schweizer Hotelier Jean-Jacques Gauer ab, der die Position seit 1989 ausübte. Andrea Kracht engagierte sich seit 2000 im Vorstand der internationalen Allianz und seit 2003 in der Rolle als Vice Chairman. Der Zürcher absolvierte die Ecole Hôtelière in Lausanne. Anschliessend studierte er an der Cornell University in den USA. 1990 ging das Hotel Baur au Lac Zürich in seinen Besitz über.

Sagen wir es so: Mir ist es wichtig, dass auch in Zukunft die Gruppe von Hotelbesitzern geprägt wird. Ich bin nun in der sechsten Generation Eigentümer des Baur au Lac Zürich und überzeugt, dass diese Tradition in der Hotellerie einen grossen Wert hat. Wir sind nicht ausschliesslich Investoren, sondern auch Hoteliers. Dieser Hintergrund hat vor allem in der Vergangenheit die Hotellerie sehr positiv geprägt.

Kommen denn auch asiatische Hotelbesitzer für das Executive Committee in Frage?

Natürlich, unsere europäische Tradition verstehe ich nicht als Einschränkung. Wir haben mit dem CEO der indischen Taj Hotels, Raymond Bickson, einen äusserst wertvollen Kollegen.

Reden wir über die Umsatzzahlen. Fürchten Sie sich vor dem neuen Jahr 2011?

Nein, ganz und gar nicht. Unsere Zahlen im letzten Jahr waren gut. Wir steigerten den Umsatz 2010 im Vergleich zum Vorjahr um 12,7 Prozent. Und die Logiernächte stiegen bei einer durchschnittlichen Übernachtungsrate von 430 Dollar um 6,7 Prozent. Die Preise wurden also um 5,6 Prozent angehoben. Das zeigt die Strategie: Qualität steigern und Preise adäquat anpassen.

Haben die Schweizer Mitglieder auch so gut gearbeitet?

Noch besser. Wir hatten 2010 einen durchschnittlichen Preis von 617 Dollar pro Nacht, das sind 12 Prozent mehr als im Vorjahr. Und der Umsatz stieg bei den 33 Schweizer Hotels um 22 Prozent.

Das heisst, LHW hat das Budget mehr als erreicht?

Nein, das heisst es nicht. Wir haben das Budget knapp nicht erreicht. Aber sehen Sie, unser Fünfjahres-Business-Plan ist wirklich aggressiv. Das ist allen bewusst. Wir wollen den Umsatz bis 2014 auf eine Milliarde Dollar steigern. Heute setzen wir 550 Millionen Dollar um.

Bedeutet das, Sie wollen nun die Mitgliederzahl verdoppeln?

Oh nein, ganz im Gegenteil. Wir haben die Qualitätsstandards so erhöht, dass wir sogar weniger Mitglieder haben als noch vor zwei Jahren. Und dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen. Unser erklärtes Ziel ist, mehr Business in unsere Betriebe zu bringen. Das schaffen wir nur über eine noch bessere Qualität.

Nun, The Leading Hotels of the World sind im weltweiten Ranking von Luxushotel-Gruppen nicht unter den Top drei. Ärgert Sie das?

Das muss sich auf jeden Fall ändern und das wird sich bestimmt auch. Die



Alan D. Bollat

Andrea Kracht setzt als neuer Chairman von «The Leading Hotels of the World» auf Familientradition in der Hotellerie.

richtige Strategie dazu verfolgen wir ja bereits.

Stehen internationale Hotelgruppen wie Four Seasons, Ritz-Carlton oder auch Park Hyatt als Benchmark für die Leading Hotels of the World?

Das ist richtig. Mit diesen Hotelgruppen müssen wir uns unter anderem weltweit messen.

«Unser erklärtes Ziel ist, mehr Business in unsere Hotels zu bringen.»

Andrea Kracht
Chairman Leading Hotels of the World

kein Garant für Erfolg. Qualität hat nicht nur mit schönem Interior-Design zu tun, sondern auch mit sehr viel Professionalität.

Hat die Verbesserung der Qualität in erster Linie mit mehr Investitionen zu tun?

Wenn ich als Besitzer und Hotelier nicht weiss, wo und wie ich das Geld im Hotel investieren soll und muss, dann ist Geld kein Garant für Erfolg. Qualität hat nicht nur mit schönem Interior-Design zu tun, sondern auch mit sehr viel Professionalität.

Zielen Sie bei dieser Aussage auf Hotelinvestoren, die nicht aus der Branche stammen? Die nicht über das nötige Know-how verfügen?

Es gibt in der Tat wunderschöne Hotelobjekte, die aber nicht rentabel arbeiten.

Auch Mitglieder von LHW?

Auch das. Daher bin ich überzeugt, dass es wichtig ist, unsere globale Hotellerie auf einem hohen und sehr professionellen Niveau zu halten. Und deshalb sind Traditionen wichtig.

Gute Vorsätze oder, noch besser, gute Vorbilder



Standpunkt

ANDREA LEHNER

GESCHÄFTSFÜHRERIN AARGAU TOURISMUS

Schon bald ist die erste Hälfte des Januars um – mögen wir uns noch an die Vorsätze zum Jahresbeginn erinnern? Ich persönlich muss gestehen, dass sich einige Worte und Sätze schon wieder ziemlich unleserlich vor meinem inneren Auge präsentieren. Deshalb frage ich mich, ob es anstelle der vielen Worte nicht besser wäre, wir würden uns prächtige Bilder zum Jahresbeginn vorstellen? Denn Bilder erzählen mehr als 1000 Sätze.

Gerade im Tourismus sind Bilder die entscheidenden Faktoren. Bilder wecken Emotionen und werden zu Vorbildern, welchen der Betrachter nachzueifern möchte. Bilder müssen aber authentisch und ehrlich sein – Photoshop mit Vorbehalt... die Enttäuschung des Vorbildgefassten ist nicht zu korrigieren. Bilder wecken. Werden Landschaften und Regionen grosszünftig zur Schau gestellt, wecken Sie das Bedürfnis zum Reisen oder lassen Erinnerun-

«Bilder kennen keine Sprachbarrieren und schauen über Devisenkurse hinweg.»

gen wieder aufleben. Bilder lösen aus. Gut präzentierte Unterkünfte, Gaststätten oder wohligh dargestellte Wellness-Szenen lösen beim Betrachter eine wahre Vorbildfunktion aus. Man will hinreisen, dabei

sein und miterleben. Vorbilder wirken. Werden beispielsweise historische Schauplätze nach dem Vorbild der Geschichte wieder belebt, werden diese zu wahren Magneten. Um prächtige Geschichten am Schauplatz zu erleben, folgten 2010 beispielsweise über 125 000 Besucherinnen und Besucher den bildhaften Aufrufen des Museums Aargau. Und das Schönste ist, Bilder kennen keine Sprachbarrieren und schauen über Devisenkurse hinweg. Leider aber

können Bilder auch keine Kursschwankungen auffangen. Dennoch bin ich überzeugt: Wenn wir mit prägenden Vorbildern arbeiten, lösen wir weitere Emotionen und Aktionen aus. Für das Jahr 2011 wünsche ich mir, dass der Tourismus anstelle von Preiskrächern wieder vermehrt in Bilder investiert. Wir werden damit die Gäste ströme beeinflussen, eventuell nicht immer in der Intensität wie wir es uns für den Moment wünschen – dafür nachhaltig.



«Unser Arbeitgeber ist die Natur – wir leben von ihr und wollen Umweltbelastungen durch den Tourismus reduzieren.»

Markus Meili Bergbahnen Engadin St. Moritz

Das Langlauf-Event für alle wurde zum Wettbewerb. In Lauterbrunnen eröffnete die erste Schweizer Loipe mit Zeitmessung und Vergleich.

KARL JOSEF VERDING

Die Loipe mit Timing von Lauterbrunnen nach Stechelberg wurde am Dreikönigstag eröffnet. Daniel Berchtold, Betreuer des aktuellen Gigathlon-Champions Marc Pschebizin, verriet Tipps und Tricks zu Langlaufstil und -technik und legte eine Zeit auf der Skating-Loipe vor. Urs Graf aus Aeschi, Ex-Aktiver der Junioren-Nati-Mannschaft, heute Mitglied des Fischer Teams bei den Swiss Lopet, sorgte für die Vorlage einer Zeit auf der klassischen Loipe.

Die Zeitmessung ist kostenfrei und wird durch Sponsoren getragen. Die Firma Beo Timing aus Thun entwickelte 2008 ein Zeitmessungs-System für den Radsport und setzt dieses nun erstmals für den Ski-Langlauf ein. Auf der 6,4 km langen Strecke von Lauterbrunnen nach Stechelberg können Langläufer in dieser Saison die eigene Zeit messen und nehmen so an einem Wettbewerb mit anderen Langlauf-Sportlern teil.

Peter Spichiger von Beo Timing gab Auskunft: «Die Karten können bei uns bestellt oder vor Ort beim Automaten bezogen werden. Die Startzeit wird vom Lesegerät erfasst und am Ziel in Stechelberg wieder eingelesen. Der Läufer schreibt seinen Namen auf die Karte und wirft sie ein.» In Minuten erscheinen die Daten im Internet.



Jasmin K. Beyeler, Leiterin Lauterbrunnen Tourismus, an der Zeitnahme.



Hans und Ruth Fuchs-von Allmen, Camping Jungfrau Lauterbrunnen.

Neue Lauflust in Lauterbrunnen



Thomas Durrer, Informationssekretär Lauterbrunnen Tourismus.



Der Präsident von Stechelberg Tourismus, Karl Guntern.



Alfred und Martha Abegglen, Valley Hostel Lauterbrunnen.



Marc Nolan, Leiter des Hotels Oberland in Lauterbrunnen.

Sesselrücken

Leiterin Verkauf und Vertrieb der Jungfrau Region Marketing AG

Am 15. Februar tritt **Hannelore Tontsch** (33) die neu geschaffene Stelle als Verkaufs- und Vertriebsleiterin der Jungfrau Region Marke-



ting AG an. Zuletzt leitete sie den Verkauf im Design Hotel The Cambrian in Adelboden.

Neuer CFO der SV Group auch Mitglied der Konzernleitung

Der VR der SV Group AG hat **Gabriel Lüthy** (43) per 1. Januar zum



neuen CFO und Mitglied der Konzernleitung ernannt. Er war zuletzt Risk Controller der SV Group.

Wechsel in der Geschäftsführung von Swiss Partner

Seit 1. Januar ist **Daniel Scardino** Geschäftsführer von Swiss Partner für den Gruppentourismus. Er ist Nachfolger von **Toni Semadeni**, der 19 Jahre lang Geschäftsführer war. Scardino war zuvor Leiter Sales+Marketing des Bildungs- und Tagungszentrums Campus Sursee.

Neue Leitung für das Hotel Krebs in Interlaken

Markus F. Krell als Direktor und **Sonya Martin** als Vizedirektorin



(Bild) leiten als Nachfolger von **Eun Hae** und **Jürg Lehmann** das Hotel Krebs in Interlaken.

1000 Gäste für Belvoir-Diplomierete



Mit Auszeichnung: **Patrizia Loosli**.

Die Diplomübergabe an die Studenten des Kurses 09-10 der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich feierten rund 1000 Gäste. Hohe fachliche und soziale Kompetenz wurde extra ausgezeichnet.

KARL JOSEF VERDING

Das Diplom mit Auszeichnung erhielten: Nicole Albrecht, Marietta Deuber, Corinne Gerber, Patrizia Loosli, Thomas Müller, Patrick Siegenthaler und Christophe Steck. Diplomiert wurden 86 Studenten:

Nicole Albrecht, Dielsdorf ZH; Vladimir Apostolowski, Marthalen ZH; Laurianne Badet, Neuchâtel; Priscilla Ballmer-Lauen, Zürich; Marko Daniel Banic, Gattikon; Nadja Berger, Weihenheim DE; Ivan Besmer, Ingenbohl-Brunnen SZ; Helen Blaser, Baar ZG; Barbara Blumer, Bönigen bei Interlaken; Fabienne Bossart, Oberbüren SG; Sandra Bosshard, Bauma ZH; Stefan Bucher, Rebstein; Cynthia Cattin, Triengen LU; Giverny Chamoulaud, Riehen BL; Dario Demuth, Saas i P.; Marietta Deuber, Neunkirch SH; Jasmin Egger, Eggenriet; Xenia Eglin, Saanen BE; Zoela Facchinietti, Dinan FR; Michel Frank, Zürich; Laura Frei, Zürich; Oliver Gähler, Zürich; Philip Gast, Bern; Bettina Gentsch, Zürich; Corinne Gerber, Schönbühl; Thomas Gmür, Zürich; Seraina Hans, Bern; Matthias Hasen, Eggenach; Armin Hertig, Thalwil; Andrea-Nicole

Hess, Wetzikon ZH; Nina Hodel, Luzern; Stefan Hofer, Rothrist AG; Reto Hühner, Hirzel; Severin Hüssli, Schaffhausen; Mirjam Jäger, Liestal; Patricia Jehle, Laufenburg; Rebecca Jelen, Zermatt VS; Sophia Jelen, Zermatt VS; Julia Klingelhöller, Bonn DE; Sascha Klotz, Wiesbaden DE; Melanie Kohler, Engelberg; Nathalie Koppitsch, Zürich; Philipp Koutny, Zullwil SO; Marc Krättli, Unter-; Sangitta Kühne, Wilchingen SH; Steffen Kunkel, Konstanz DE; Timo Künzli, Speicher AR; David Ledermann, Zollikon ZH; Silvan Leemann, Zürich; Mathias Lehner, Rorschacherberg; Patrizia Loosli, Feuerthalen ZH; Manuel Mandaglio, Thalwil; Désirée Mangold, Leymen-Eisass FR; Andrea Meier, Wetzikon ZH; Lucretie Meyer, Zürich; Jennifer Meyer, Luzern; Lucretie Meyer, Küssnacht ZH; Milica Mihajlovic, Birsfelden; Matthieu Antoine Müller, Rickenbach LU; Thomas

Müller, Zürich; Christina Nigg, Oberwil BL; Andrea Carina Obi, Oberbipp BE; Paulo Oliveira, Portugal; Julia Pfluger, Solothurn; Tamara Philippina, Tentlingen; Stéphanie Portmann, Zürich; Madeline Poser, Mülheim-Main DE; Claudio Scheiwiler, Samedan GR; Carina Melanie Scheller, Thalwil; Karin Schneeberger, Arth-Goldau; Stephanie Schneider, Niederneunforn TG; Philipp Schüll, Köln DE; Philipp Schürch, Basel BS; Janic Schweitzer, Obereggsträngen ZH; Sarah Scoob, Liestal; Sandro Pasquale Sechi, Zug; Patrick Siegenthaler, Obfelden ZH; Christophe Steck, Samedan GR; Karin Stocklin, Wagen (Rapperswil-Jona); Daniela Treichler, Cham; Franziska Wax, Badenhausen DE; Daniel Wernli, Zürich; Lukas Wiedemeyer, Gibswil ZH; Michelle Zappia, Zürich; Daniel Z'Graggen, Luzern; T; Samuel Thomas Zweifel, Fehraltorf ZH.

Diplomatie auf Ski und Lift

Neben den Pisten haben Schweizer und britische Parlamentarier während einer Woche politische Themen freundschaftlich diskutiert. In den Rennen dominierten Schweizer.

KARL JOSEF VERDING

Henry Millar-Smith hat Jahrgang 1969 und nahm erstmals an der Anglo-Swiss-Skiwoche teil. Das Member of Parliament wurde knapp von Nationalrätin Christa Markwalder geschlagen. Sie hat als Präsidentin der parlamentarischen Skigruppe die Woche in



Bilaterale **Beziehungen im Schnee**: Parlamentarier aus Schweiz und UK.

Davos organisiert und begrüßte viele neue Politiker. «Junge Politiker aus beiden Parlamenten haben erstmals an der Skiwoche teilgenommen. Dadurch haben wir viele neue Kontakte knüpfen können – und es wurde besser englisch gesprochen», sagt sie.

Aufsteiger Stefan Pfister



Leiter der Abteilung Marketing der Jungfrauabahn ist neu Stefan Pfister (30). Der diplomierte Tourismusfachmann HF arbeitet seit 2007 bei den Jungfrauabahn: erst als Sales Manager für Märkte in Europa und die Golfstaaten, ab 2008 als Manager Marketing und Sales mit Partner-Projekten und Verantwortung für China. Jungfrauabahn-Chef Urs Kessler hat Stefan Pfister auf die Herausforderung als Leiter Marketing vorbereitet und wird weiterhin strategische Marketing-Projekte einfindeln.

Umsteiger Peter Kuchler



Ab 1. April ist Peter Kuchler (29) Leiter Finanzen der Engelberg-Titlis Tourismus AG. Er arbeitete zuletzt als Leiter Finanz- und Rechnungswesen bei einer grösseren Bauunternehmung in Obwalden. Sein touristisches Know-how hat er sich bei der Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee Frutt als Leiter Human Resources und Stv. Leiter Finanz- und Rechnungswesen erarbeitet. Peter Kuchler ersetzt Barbara Stark. Diese hat die Möglichkeit, für mehrere Jahre ihren Partner nach Südafrika zu begleiten.

Valposchiavo Tourismus mit neuer Direktorin

Ursula Maag ist ab 1. April Direktorin des Ente Turistico Valposchiavo (ETV). Sie folgt auf **Iloana Ott**, die das ETV aus familiären Gründen verlässt. Maag leitet seit 2008 die 14 Informationsbüros der Destination Engadin St. Moritz.

Ruhestand nach 16 Jahren Leitung für Elisabeth Demola

Elisabeth Demola gab am 1. Januar die administrative Leitung des Best Western Hotels de la Rose in Freiburg an **Mirjam Trinchan** ab. Seit dem gleichen Datum setzt sich **Dino Sante Demola** zu 50 Prozent als Generaldirektor ein.

Arbeitsmarkt: Ausländische Mitarbeitende prägen das Gastgewerbe Seite 8; **Es mangelt fast überall an Fachkräften** Seite 9; **Fehlen in Zukunft die Lehrlinge?** Seite 10; **Noch zu tief: die Arbeitsproduktivität** Seite 11

Doreen Graichen, Grenzgängerin

Die Grenzgängerin ist Deutsche, lebt in Frankreich und arbeitet in der Schweiz. «Damals bin ich einer Liebe gefolgt, und so habe ich die Schweiz als Arbeitsplatz kennengelernt. Ich sehe keine Nachteile, jeden Tag über die Landesgrenze zu fahren. Der Lohn ist in der Schweiz viel besser und der Arbeitsmarkt erlaubt uns dieses Pendeln.» sls

Die Fotos in diesem Fokus sind im Hotel Basel in Basel entstanden. Sie stehen stellvertretend für den Arbeitsmarkt Schweiz.



Alain D. Bollat

Markt kennt keine Grenzen

Immer mehr Grenzgänger sind im Gastgewerbe tätig. Denn seit 2007 können Arbeitnehmer aus den EU-17-Staaten ohne Bewilligung in der Schweiz arbeiten.

CHRISTINE KÜNZLER/GUDRUN SCHLENCEK/SIMONE LEITNER

Doreen Graichen ist eine der rund 20 Prozent Grenzgängerinnen und Grenzgänger, die im Hotel Basel in Basel tätig sind. Die deutsche Chef de Service lebt seit ein paar Jahren in Frankreich und arbeitet seit 10 Jahren in der Schweiz. «Weil die Löhne hier viel interessanter sind.» Es könne aber sein, dass sie als Ausländerin nicht so viel verdient, wie eine Schweizerin mit der gleichen Tätigkeit.

«Doch es ist für mich nicht relevant, ob ich monatlich etwas mehr oder weniger verdiene. Ich bin zufrieden mit dem, was ich bekomme», sagt Doreen Graichen. Den Arbeitsweg von täglich 100 Kilometern hin und zurück nehme sie gerne in Kauf. Die spezielle Grenzgängerversicherung sei sehr gut, sagt sie.

Grenzgänger sehen den Arbeitsort Schweiz als Vorteil

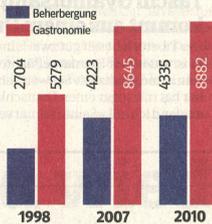
Doreen Graichen hat bereits früher in Deutschland in der Gastronomie gearbeitet. Dass in der Schweiz vieles generell anders sei, treffe aber nicht zu. «Einiges ist hier in der Schweiz strenger geregelt als in Deutschland.» Dass das Arbeitsklima in der Schweiz grundsätzlich besser sei als anderswo, kann sie nicht bestätigen. «Es kommt auf den Betrieb und das Team an. Egal in welchem Land.» Nachteile, als Grenzgängerin hier zu arbeiten, findet sie keine. «Die Vorteile sind so gross, dass sich diese Frage gar nicht stellt.» In gewissen Zeiten müsse sie

zwar mit Stau an der Grenze rechnen. «Doch darauf stellen wir uns ein und fahren wenn nötig eine andere Route.»

Angehalten am Zoll werde sie nicht mehr. «Die Zöllner kennen das Auto mittlerweile.» Ihre Zukunftspläne? «Weiterhin in der Schweiz arbeiten.» Sie sehe keine Gründe, ihr Arbeits-Land zu wechseln. Genau wie ihr elsässischer Kol-

Es kommen immer mehr

Ausländische Grenzgänger Entwicklung von 1998 bis 2010



Quelle: Bundesamt für Migration BFM/Gasthtrvo

lege Thierry Fischer, der schon seit 20 Jahren in Basel arbeitet. «Morgens um halb sieben hat es tausende Autos, die als Pendler die Grenze passieren. Ich habe immer meinen spezielle Ausweis dabei. Manchmal gibt es Stichproben.» Als Technischer Leiter im Hotel Basel habe er einen tollen Job, der auch lukrativ sei. «Schon vor 20 Jahren war der Arbeitsmarkt in der Schweiz besser als in Frankreich.» Als Elsässer spricht Thierry Fischer Deutsch und versteht den Schweizer Dialekt perfekt.

Seit 2007 arbeiten mehr Personen aus den EU-Staaten in der Schweiz

Im Zuge der Personenfreizügigkeit ist es für Grenzgänger inzwischen kein Problem mehr, in der Schweiz zu arbeiten: Seit 2007 können sie so wie alle anderen Arbeitnehmer aus den EU-17-Staaten, dazu gehören alle umliegenden Länder, in der ganzen Schweiz ohne Bewilligung tätig sein. Das einzige was sie brauchen, ist ein gültiger Arbeitsvertrag. Diese gesetzliche Lockerung liess die Zahl jener, die in

einem Nachbarland wohnen und in der Schweiz im Gastgewerbe arbeiten, deutlich ansteigen (siehe Grafik) – zwischen 1998 und 2010 für das gesamte Gastgewerbe um 65 Prozent auf 13217 Personen. Das sind mehr als jene, die länger als 12 Monate in der Schweiz leben und arbeiten: 2009 zählte man hier nur 10000 Erwerbstätige aus dem Ausland.

Steuerlich gesehen würde sich ein Umsiedeln in die Schweiz für Grenzgänger lohnen: Die Einkommensbelastung liegt mit 10,6 Prozent des Bruttolohnes (Lohnsteuerstatistik 2008) deutlich tiefer als in Deutschland (22,2%) oder Frankreich (14,1%). Auch die Kaufkraft ist höher: Ein Deutscher hat nur knapp



«Schon vor 20 Jahren war der Arbeitsmarkt in der Schweiz besser als in Frankreich.»

Thierry Fischer
Grenzgänger

70% der Kaufkraft eines Schweizer (GfK 2010) zur Verfügung. Zu einem grossen Teil wird diese jedoch durch das höhere Preisniveau in der Schweiz wieder aufgezehrt.

Gedanken über die Steuervorteile hat sich Mike Bodenmüller auch schon gemacht. Der Küchenchef des Hotel Basel lebt in Weil am Rhein und pendelt täglich zwischen Deutschland und der Schweiz. Bodenmüller: «Es würde sich mit meiner Familie wohl lohnen in die Schweiz umzuziehen.» Dennoch, der Küchenchef, der seine Arbeit in der Schweiz ausserordentlich schätzt, möchte nicht zügeln. «In Deutschland bin ich kein Ausländer. Das ist meine Heimat.»

HAFELE
FINDING BETTER WAYS

Mehr Komfort für Gäste, Personal und Management. Mit dem elektronischen Schliesssystem Dialog

dia lock

Häfele Schweiz AG
8280 Kreuzlingen | Tel. 071 686 82 00 | www.haefele.com

Ihre Social Media Spezialisten für Hotellerie und Tourismus.

blum_o_bryant
www.blumbryant.ch

Ihr Yield-Management Partner.

besuchen Sie unsere Website:
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
BE PART OF OUR SUCCESS

Wäscherei Wyss

Schnell
Sauber
Sorgfältig

Wäscherei Wyss
Moosgasse 21 - 3210 Kerzers
Tel 031 755 80 44 - Fax 031 755 80 42
waescherei.wyss@gmx.ch

frischindieküche

pistor

ANZEIGE

Arbeitsmarkt. Ausländer. Keine Branche hat so viele Kurzaufenthalter wie das Gastgewerbe. Im Zuge der Personenfreizügigkeit kommen immer mehr aus der EU. Es lockt das hohe Schweizer Lohnniveau.

Freier Zugang und seine Wirkung

Ausländische Mitarbeiter prägen das Bild im Gastgewerbe. Zunehmend. Dank Personenfreizügigkeit kommen die meisten aus der EU.

GUDRUN SCHLENZCEK

Die jüngsten Zahlen des Bundesamtes für Migration zeigen, dass das Gastgewerbe in Sachen Beschäftigung eingewanderner Erwerbstätiger aus dem Ausland im Vergleich zu anderen Wirtschaftsbranchen klar die Nase vorn hat. 2009 war ein Drittel aller in die Schweiz eingewanderten Kurzaufenthalter, die weniger als 12 Monate bleiben, im Gastgewerbe tätig (29.015). Zum Vergleich: Der zweitstärkste Sektor «Planung, Beratung, Informatik» zählte gerade mal ein Drittel oder 12.559 solcher eingewanderner Kurzarbeiter. Dabei kommt das Gros aus der EU-27/EFTA-Region. Das zeigen die Zahlen jener, die länger als 12 Monate bleiben (siehe Grafik). Und von jener Gruppe, die aus dem EU-Raum sich hierzulande eine Arbeitsstelle im Gastgewerbe sichert, stammt fast ein Drittel aus Deutschland, gefolgt von Polen, Italien und Frankreich.

Immer mehr Deutsche im Zuge der Personenfreizügigkeit

Das Personenfreizügigkeitsabkommen hat diese Situation noch verschärft. Lag das allgemeine Wanderungssaldo – das ist die Differenz zwischen Zu- und Abwanderung – vor dem Freizügigkeitsabkommen (1991 bis 2001) bei den Deutschen bei 3700 Personen im Jahr, stieg diese Zahl nach 2002 rasant an und erreichte nach der vollumfänglichen Einführung des freien Personenverkehrs (2007) sein Maximum: 2008 betrug die Differenz zwischen eingewanderten und ausgewanderten deutschen Arbeitnehmern 29.000. Nun scheint es sich auf etwas tieferem Niveau

einzupendeln, 2009 waren es noch 17.200 Deutsche, die unterm Strich zusätzlich auf den Schweizer Arbeitsmarkt drängten.

«Wir spüren die Personenfreizügigkeit deutlich», bestätigt Susanne Weiss von Randstad (Schweiz) AG. Im Bereich Gastronomie habe der Anteil an deutschem Personal in den letzten zwei Jahren markant zugenommen. «Bei Fachkräften wie Servicefachangestellten und Koch wäre es ohne Deutsche relativ schwierig, alle Stellen zu besetzen», meint Weiss. Heute stammen die von Randstad vermittelten Arbeitskräfte in der Gastronomie aber immer noch zu 70 Prozent aus der Schweiz und erst zu 20 Prozent aus Deutschland. Der Rest der vermittelten Arbeitnehmer

kommt aus der übrigen EU, wie Portugal, Spanien und Frankreich. Doch Susanne Weiss betont: «Wir werden in Zukunft die Suche nach Personal auf die Länder Deutschland und Frankreich weiter ausdehnen».

Markus Wenger, Co-Direktor im Hotel Basel in Basel, weiss die deutschen Arbeitnehmer zu schätzen: «Sucht man einen deutschen Koch, hat man die Stelle innerhalb von 24 Stunden besetzt. Zudem sind die deutschen Köche sehr gut ausgebildet.» Den markantesten Wandel im Zuge der Personenfreizügigkeit registriert Wenger bei den zahlrei-

chen Mitarbeitenden aus dem Osten Deutschlands: «Am Anfang kamen Osis auf den Schweizer Arbeitsmarkt, heute kommen deutsche Mitarbeiter. Die Ostdeutschen haben sich assimiliert.» Ähnliches stellt Wenger bei den tamilischen Arbeitskräften fest. Auch diese seien inzwischen gut an Schweizer Verhältnisse angepasst.

Der Anteil der Kurzaufenthalter aus Drittstaaten ist jedoch vergleichsweise klein (siehe Grafik) und eine Arbeitsbewilligung deutlich schwieriger zu erlangen.

«Wir spüren die Personenfreizügigkeit bei der Arbeitsvermittlung deutlich.»

Susanne Weiss
Randstad (Schweiz) AG

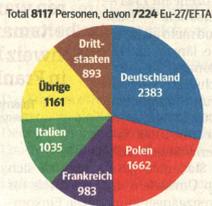
Neue Kontingente für Drittstaaten

Ausnahmen gibt es für so genannte Spezialisten: In der Gastronomie ist dies der Spezialitätenkoch und in der Hotellerie die Fachperson Ayurveda und Thai-Massage. Wenn nachweislich kein geeigneter Mitarbeiter in der Schweiz oder der EU gefunden wurde, kann ein Spezialitätenrestaurant respektive ein Wellnesshotel eine solche Fachkraft auch ausserhalb der EU rekrutieren. Doch für das Gastgewerbe scheint das nur bedingt relevant: Im 2010 wurden schweizweit gerade mal 15 Bewilligungen eingeholt. Seit Anfang Jahr bestehen zudem getrennte Kontingente für Drittstaaten und zulassungsbeschränkte EU-Staaten zur Verfügung. «Vorher galt: First come, first serve», so Bettina Baltensperger vom Rechtsdiensthotellerieuisse.

Noch unklar ist, wie sich die komplette Öffnung zum osteuropäischen Arbeitsmarkt innerhalb der EU (EU8) auswirken wird: Ab kommendem Mai können Arbeitnehmer unter anderem aus Polen, Tschechien und Ungarn ohne Bewilligung in der Schweiz arbeiten. Randstad erhalte heute schon sehr viele Job-Anfragen aus Polen, Tschechien und der Slowakei für den Gastro-Bereich, allerdings noch ohne Chance auf Bewilligung. Immerhin: Ist die Zuwanderung zu stark, könnte der Bundesrat im Rahmen der Schutzklausel bis 2014 Zulassungsbeschränkungen erlassen.

Die meisten aus der EU

In Gastronomie und Hotellerie ständig tätige ausländische Wohnbevölkerung nach Einwanderungsland



Alain D. Bollat

Tashi Gyalhotsang kommt aus einem Drittstaat

Der Tibeter lebt seit gut zwei Jahren in der Schweiz. Er ist aus seiner Heimat geflüchtet. Nun hat er Asylstatus und schätzt die Schweiz sehr. «Mein Arbeitgeber hat mir sogar einen Deutschkurs mitfinanziert, das fand ich toll.» Seine Heimat vermisst der Flücht-

ling aber sehr. «Ich habe Sehnsucht nach Tibet und meiner Familie.» Das Essen und das Arbeitsumfeld in Basel seien aber gut. Komische Bemerkungen gegen Ausländer habe er nur in der Freizeit erlebt, bei der Arbeit sei er integriert. «Die Schweizer Küche ist gut, aber ich vermisse natürlich mein Essen.» Er hat ein Ziel: Sobald Tibet frei ist, will er wieder zurück. «Free Tibet», sagt er und verabschiedet sich. sls

Die Schweiz zahlt mehr als das Doppelte

Vor allem der grosse Lohnunterschied zieht die Deutschen in die Schweiz. Grössere Sorgen bereitet dem deutschen Gastgewerbe jedoch die Abwanderung in andere Branchen.

GUDRUN SCHLENZCEK

Dass immer mehr deutsche Fachkräfte aus dem Gastgewerbe in der Schweiz einen Job suchen, das registriert man auch beim Bundesverband des deutschen Gastgewer-

bes, der Dehoga in Berlin. Den Auslöser ortet Sandra Warden von der Dehoga zeitlich noch vor der Personenfreizügigkeit.

2004 wurde im Zuge der Hartz-Reform das Saisonarbeitslosengeld abgeschafft, das heisst, Saisonarbeitskräfte konnten in der unbeschäftigten Zeit nicht mehr mit Arbeitslosengeld rechnen. Betroffen davon waren besonders die Ferienregionen an der Ost- und Nordsee.

«In den Wintermonaten wanderten viele in die Schweiz und nach Österreich aus – und kehrten nicht mehr zurück», konstatiert Sandra Warden. Gehalten in den Nachbarländern hat sie primär das höhere Lohnniveau, denn insbesondere zur Schweiz ist der Unterschied gross: In Baden-

«Wir erwarten keinen grossen Zulauf aus Polen. Der Lohnunterschied ist zu klein.»

Sandra Warden
Dehoga Berlin

Württemberg beträgt der Monatsbruttolohn für Berufsanfänger mit Berufslehre 1748 Euro, das sind

Gastgewerbe Top

Beschäftigungsanteil von Ausländern aus dem EU-15/EFTA-Raum nach Branchen, 2009



beim aktuellen Eurokurs rund 2200 Franken. Zum Vergleich: In der Schweiz wird ein Lehrabgänger gemäss LGAV mit 3823 Franken pro Monat entlohnt. Da in Deutschland die Tarifvereinbarungen auf Landesebene erfolgen, ist der Unterschied zu anderen Bundesländern zum Teil noch grösser. In Mecklenburg-Vorpommern verdient man in dieser Lohnkategorie nur 1285 Euro, das sind rund 1600 Franken, also weniger als die Hälfte des Schweizer Lohns gemäss L-GAV.

Hat das deutsche Gastgewerbe also Angst um seine Fachkräfte? Die Abwanderung sei für das deutsche

Gastgewerbe mit 1,2 Mio. Arbeitskräften das kleinere Problem, so Warden: «Die Abwanderungstendenzen in andere Dienstleistungssektoren macht uns viel mehr Sorgen.» Auch mit einer «Völkerwanderung aus Polen» im Zuge der Personenfreizügigkeit ab kommendem Mai rechnet Warden nicht. Zum einen sei der Lohnunterschied zwischen Polen und den polennahen osteuropäischen Bundesländern nicht sehr gross. Zum anderen setze die polnische Regierung alles daran, ihre Fachkräfte zu halten. Denn auch Polen steht vor massiven demographischen Problemen.

Arbeitsmarkt. Fachkräfte. Sie sind inzwischen ein wichtiger Produktionsfaktor: Fachkräfte. Betriebe müssen sich etwas einfallen lassen, um die Besten zu finden. Ein Ende des Mangels ist nicht abzusehen.

Besonders in Tourismusregionen abseits der grossen Städte ist es schwierig, gut ausgebildetes und motiviertes Personal zu finden.

80 KATHARINA TRUNINGER

Es ist enorm schwierig geworden, offene Stellen neu zu besetzen», sagt Karin Julen vom Hotel Admiral in Zermatt. Für die Eigentümerin des Mittelklassebetriebs mit einem knappen Dutzend Festangestellten wurde es in den letzten Jahren stets aufwendiger, gutes Personal zu finden. Dies ist nicht nur im Service oder in der Küche so, wo es in der Branche bereits seit Längerem nicht einfach ist, motivierte Mitarbeiter zu rekrutieren. Laut Julen stellt sich das Problem auch bei der Administration oder bei Kaderstellen: «Auch von Kollegen aus Zermatt und der Region erfahre ich, dass es je länger je schwieriger wird, Stellen in allen Fachbereichen gut zu besetzen.» Während es seit jeher fast unmöglich war, Schweizer Mitarbeitende zu finden, sei es in den letzten Jahren zunehmend zur Herausforderung geworden, deutsches oder österreichisches Personal zu gewinnen: «Offenbar gibt es anderswo genügend Stellenangebote», so die Hotelière. Wegen des Fachkräftemangels versucht Julen, ihre Angestellten so lange wie möglich zu halten: «Wir haben Glück – einige unserer Mitarbeiter sind bereits seit vielen Jahren bei uns», so Julen, die derzeit Personal aus Deutschland, Italien und Portugal angestellt hat. «Unsere finanziellen Möglichkeiten sind beschränkt – wir versuchen die Mitarbeitenden mit einem guten Betriebsklima zu binden», erklärt Julen.

Mike Bodenmüller, Küchenchef

«Für mich als Deutscher war es kein Problem, eine Stelle als Koch in der Schweiz zu bekommen.» Allerdings müssten sich die ausländischen Köche die Sporen zuerst in den Bergen abverdienen. «Dort ist der Bedarf an Fachleuten in der Saison so gross, dass die Jobsuche wirklich einfach ist für Ausländer.» Und wer denn schon die eine oder andere Saison in den Schweizer Bergen hinter sich hat, «der hat prima Chancen für eine Stelle in einem renommierten Stadthotel.» sls



Alain D. Bollat

Gutes Personal ist auf dem Lande knapper

Gut Ausgebildete gehen in die Stadt

Nicht anders sieht es im Wellnesshotel Rischli in Sörenberg im Entlebuch aus. Willy Kuster, Direktor des Dreisternehauses, ist derzeit täglich rund eine Stunde mit Personalsuche beschäftigt, da der Fachkräftemarkt für Hotels abseits der grossen Tourismuszentren völlig ausgetrocknet sei. «Wegen des Personalmangels muss ich oft selber einspringen.» Die Arbeitsbelastung sei sehr gross, so Kuster weiter. Dass es vor allem auf dem Land schwierig

«Wegen des momentanen Personalmangels muss ich oft selber einspringen.»

Willy Kuster
Direktor Wellnesshotel Rischli

Inhaber des Beratungs- und Kadermittlungsbüros Schaefer & Partnerin Dübendorf. «Abseits der grossen Städte muss man schon etwas Besonderes bieten können, um gutes Personal zu finden», so Schäfer. Will heissen: eine spezielle Küche, ein besonders charmantes Haus oder ein überdurchschnittlich an-

geordnetes Betriebsklima. Motiviert Mitarbeiter gelte es zu jedem Preis zu halten – einerseits mit fairen, attraktiven Löhnen, andererseits durch eine gute Personalführung. «Als nörgerlicher Chef in einem ländlichen Durchschnittsbetrieb hat man es heute sehr schwer», warnt Schäfer. Dass es sich lohnt, ins Betriebsklima zu investieren, betont auch Hanspeter Blättler, Betriebsberater und Partner bei der Katag Treuhand AG in Kriens, einer Beratungsfirma in der Hotel-, Gast-

romie- und Tourismusbranche: «Es kommt enorm teuer, das Personal ständig zu wechseln.» Um gute Fachkräfte halten zu können, müsse man mehr bieten als die Konkurrenz: «Entlohnung, Arbeitsklima, Betriebskultur und Weiterbildungsmöglichkeiten müssen stimmen», betont Blättler.

«Quereinsteiger bringen neue Ideen und frischen Wind in einen Betrieb.»

Mario Gubser
Horega Basel

Wenn Quereinsteiger zu Hoffnungsträgern werden
Nicht nur in der Küche und im Service mangelt es an Fachkräften,

auch im Réception-, Administrations- und Marketingbereich sind offene Stellen derzeit schwer zu besetzen. «Vielleicht sollten Hoteliers, die Mühe haben, Personal zu finden, etwas offener sein», empfiehlt Mario Gubser, Branchenkenner und Kadervermittler bei Horega in Basel, «gerade auch gegenüber älteren Stellensuchenden oder gegenüber Quereinsteigern». «Jemandem, der motiviert ist, in unsere Branche zu wechseln, würde ich eine Chance geben», so der Profi. Denn Quereinsteiger brächten neue Ideen und frischen Wind in einen Betrieb, was sich oft positiv auswirke: «Es schadet nie, etwas über den Tellerrand zublicken.»

In grossen Städten ist es einfacher, genügend Fachkräfte zu finden. Kaum Engpässe im Personalbereich kennt das Traditionshaus «Grand Hotel Europe» in Luzern. «Unsere freien Stellen sind jeweils schnell besetzt», sagt Direktor Agapio Panajotou. Höchstens in einer Hochkonjunkturphase sei es schwieriger, genügend Köche und Küchenpersonal zu finden. Derzeit keine offenen Stellen hat das renommierte Viersternehaus «Euler» in Basel. Doch ganz unproblematisch gestaltet sich die Personalsuche nicht: «Es kann schon mal länger dauern, gutes Service- und Küchenpersonal zu finden», weiss Direktor Daniel Fankhauser.

Fachkräfte sind wieder stärker gesucht

José M. San José, Mediensprecher Adecco Schweiz, beurteilt den Arbeitsmarkt im Gastgewerbe als stabil. Genügend qualifizierte Fachkräfte zu finden, sei nach wie vor schwierig.

DANIEL STAMPLI

José San José, wie beurteilen Sie den aktuellen Arbeitsmarkt im Gastgewerbe ganz allgemein?

Der Arbeitsmarkt im Gastgewerbe hat sich im Jahr 2010 entspannt, der Fachkräftemangel ist jedoch heute wieder stärker spürbar als noch vor einem Jahr.

Im Vergleich zu 2009: Entspannt sich der Markt oder trocknet er weiter aus?
Wir sind vorsichtig optimistisch und rechnen mit einem stabilen Arbeitsmarkt im Jahr 2011. Qualifizierte Fachkräfte werden aber weiterhin stark gefragt sein.

In welchen Berufsgruppen herrscht der grösste Mangel?
Stark gesucht werden ausgebildete und berufserfahrene Gastro- und Hotelfachleute, Köche sowie Récep-

José M. San José, Adecco.



tionistinnen und Réceptionisten. Von Vorteil sind diese Personen mindestens zweisprachig.

Sind alle Regionen in der Schweiz gleichermassen davon betroffen?
Ja. Wir stellen fest, dass die Nachfrage nach qualifiziertem Fachpersonal in der ganzen Schweiz gross ist.

Kann das Problem

lem durch die Personenfreizügigkeit gelöst werden?
Durch die Personenfreizügigkeit wird allgemein die Rekrutierung im Ausland vereinfacht. Wir arbeiten schon seit jeher auch mit ausländischen Fachkräften zusammen. Vor allem aus den Nachbarstaaten Frankreich, Deutschland, Italien und Österreich erhalten wir zahlreiche Bewerbungen. Die grosse Standortattraktivität der Schweiz ist für das Gastgewerbe wie auch für die anderen Branchen ein grosser Vorteil.

Wie dringend ist der Bedarf an Arbeitskräften aus Drittstaaten?

«Der Fachkräftemangel ist heute wieder stärker spürbar als noch vor einem Jahr.»

José M. San José
Mediensprecher Adecco Schweiz

Wie sollen die Schweizer Gastgewerbebetriebe bei der Rekrutierung im Ausland vorgehen?

Dafür gibt es ganz unterschiedliche Möglichkeiten. Eine gute Quelle an interessanten Gele-

genheiten bieten die eigenen internationalen Netzwerke. Ausserdem ausländische Hotelfachschulen, internationale Messen und entsprechende Internet-Plattformen, um nur einige zu nennen. Wir haben den Vorteil, als weltweit grösster Personaldienstleister auf unser eigenes Netzwerk zurückgreifen zu können, wenn wir Bedarf haben sollten.

Valentine®
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Arbeitsmarkt. Nachfrage. Lehrplätze werden aufgrund der sinkenden Schulabgängerzahl in Zukunft schwierig zu besetzen sein. Und: Die Anzahl Arbeitnehmer im Schweizer Gastgewerbe stagniert schon heute.



Cheyenne Twellmann, Auszubildende

«Als ich mich entschieden hatte, eine Ausbildung in der Hotellerie zu absolvieren, fand ich schnell eine Lehrstelle. Zuerst wählte ich eine zweijährige Attestlehre, dann gefiel mir die Branche so gut, dass ich noch verlängert habe und nun als Hotelfachfrau abschliessen werde.» Als die junge Frau nach den zwei ersten Jahren den Betrieb wechseln wollte, habe sie auch keine Probleme gehabt, einen andern Hotelbetrieb zu finden. sls

Alein D. Bollat

Junge vor unsicherer Zukunft

In den letzten Jahren tat die Branche viel, um die Attraktivität für Berufseinsteiger zu steigern. Doch das negative Image ist hartnäckig.

PIETER POLDERVAART

Wir sind eine spannende und abwechslungsreiche Branche, die nach der Ausbildung diverse Arbeits- und Weiterbildungschancen bietet. So begründet Myriam Oberholzer, Personalverantwortliche des Hotels Einstein St. Gallen, ihre Prognose fürs Jahr 2020, dass dann das Interesse an einer Ausbildung in

der Hotellerie gleich gross sein wird wie heute oder sogar etwas zunimmt. Die Statistik spricht jedoch eine andere Sprache und lässt für die Zukunft eher eine Verengung des Angebots erwarten. Zum einen zeigt ein Vergleich von 1999 und 2009, dass die Zahl der Lehrverhältnisse im Bereich Gastgewerbe von 9520 auf 9164 abnahm. Zum andern sind die Prognosen des Bundesamts für Statistik wenig optimistisch: Statt 84 600 wie beim Höchststand 2007 werden 2018 nur 74 700 Schulabgänger auf den Arbeitsmarkt kommen.

«In Zukunft wird sich das Gefälle zwischen Stadt und Land zugunsten städtischer Betriebe akzentuieren», prognostiziert Daniel C. Jung,

Vizedirektor und Leiter Berufsbildung und Dienstleistungen bei Gastrosuisse. Das Nachwuchsmarketing von Gastrosuisse bemüht sich deshalb seit Jahren in Kooperation mit hotellerieuisse, Berufsorientierungen in der ganzen Schweiz durchzuführen und an allen bedeutenden Berufswahlmessen präsent zu sein.

«Wir müssen uns besser positionieren und die Chancen der Berufslehre propagieren.»

Thomas Hasler
Hotel & Gastro formation

Das negative Image bleibt

«Das Gezerre um gute Schulabgänger wird härter werden», vermutet auch Stefan Untermährer, Leiter Sozialpolitik der Berufsorganisation Hotel & Gastro Union. Darauf habe sich die Branche gut vorbereitet. Doch all diese neuen Pluspunkte seien erst insidern bekannt, gibt Untermährer

zu bedenken: «Eltern, Bekannte und manchmal auch Schulen vermitteln noch immer kein korrektes Bild der Branche und raten zu oft von einer entsprechenden Berufswahl ab.» Essei halt eine jahrelange Arbeit, ein negatives Image zu korrigieren.

In Ausbildung muss investiert werden

Ähnliche Erfahrungsgemacht hat auch Thomas Hasler, Vizedirektor von Hotel & Gastro formation. Noch immer sei den Eltern zu wenig bekannt, wie durchlässig das Berufsbildungssystem inzwischen sei: «Wir müssen uns in den nächsten Jahren besser

positionieren und Bedeutung und Chancen der Berufslehre propagieren.» Sonst riskiere die Branche eine Ausbildungsflücke, wie man es heute im Gesundheitswesen erlebe, wo massiv Personal aus dem Ausland herangezogen werden müsse. Gleichzeitig sei auch der Betrieb gefordert:

«Wer eine hervorragende Betreuung anbietet und gute Abgänger hervorbringt, wird auch in Zukunft keine Mühe haben, attraktive Bewerber zu finden», so Hasler.

Am wenigsten Probleme, Lehrplätze zu besetzen,

Stefan Untermährer

werde man für die Hotelkauffleute an der Réception haben, schätzt Myriam Oberholzer: «Der Kundenkontakt ist attraktiv und man kann seine Sprachkenntnisse anwenden.»

Besonders wichtig seien gut begleitete Schnuppertage oder Besuche ganzer Schulklassen, meint Oberholzer. Auch Edwin A. Lehmann vom Hotel Altana in Scuol misst den Schupperwochen grosse Bedeutung zu: «Seit 2009 können bei uns endlich auch die Sekundarschüler solche Kurzpraktika absolvieren. Das könnte dazu beitragen, dass gute Sekundarschüler künftig über eine Berufslehre in die Branche einsteigen.» Einzig im Bereich Hotelfachfrau/-mann sieht Lehmann ein Problem: «Die Kombination von Administration und Hauswirtschaft ist unglücklich, Männer interessieren sich kaum für diese Ausbildung.»

Zahl der Beschäftigten steigt kaum an

Nur um jährlich 0,3 Prozent nahm laut den zuletzt erhobenen Daten die Zahl der Beschäftigten im Schweizer Gastgewerbe zu. In den Nachbarländern war die Zunahme grösser.

KARL JOSEF VERDING

Im Gegensatz zur Branche der Nachbarn Österreich, Italien, Frankreich und Deutschland nahm die Zahl der Erwerbstätigen im Schweizer Gastgewerbe in den Jahren von 2000 bis 2008 nur sehr leicht, um durchschnittlich 0,3 Prozent pro Jahr, zu. Es sind die zuletzt erhobenen und somit aktuellsten

statistischen Daten zu diesem Thema. In Österreich wuchs die Zahl der im Gastgewerbe Tätigen in dieser Zeit um jährlich 3,1 Prozent, in Italien um 3,4, in Frankreich um 1,9, und in Deutschland um 1,8 Prozent.

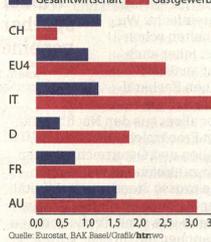
Weniger als die Gesamtwirtschaft

Der Vergleich ist festgehalten im «Tourismus Benchmarking – die Schweizer Tourismuswirtschaft im internationalen Vergleich», herausgegeben im 2010 von der BAK Basel, mit dem Seco als Auftraggeber. In allen Vergleichsländern ist zudem die Zahl der Erwerbstätigen im Gastgewerbe stärker angestiegen als in der Gesamtwirtschaft, was in der Schweiz zwischen 2000 und 2008 nicht der Fall war. In Bezug auf die

Funktion als Arbeitgeber kommt das Benchmarking zu dem Schluss,

Vergleich mit Nachbarn

Entwicklung der Erwerbstätigenzahlen (2000 bis 2008) in %, pro Jahr



dass das Schweizer Gastgewerbe stark unterdurchschnittlich abschnidet. Es war 2008 mit einem Erwerbstätigenanteil an der Gesamtwirtschaft von 5,7 Prozent immer noch wichtiger Arbeitgeber, aber seine Bedeutung nahm seit der Jahrtausendwende ab (2000: 6,1 Prozent).

Die Autoren des Tourismus-Benchmarkings der Schweiz im internationalen Vergleich betonen, dass bei der Betrachtung der Performance eines Tourismus-Standorts neben der Entwicklung der Tourismusnachfrage und der Auslastung

der Kapazitäten auch die Entwicklung der Erwerbstätigenzahl interessiere. Der Tourismus biete vor allem für Randregionen Beschäftigungsmöglichkeiten,

die sich sonst aufgrund der peripheren Lage nicht ergeben würden. Zudem schafft der Tourismus Arbeitsstellen, die nicht nur den «Hochqualifizierten» vorbehalten sind. Die Branche erfülle auf diese Weise eine wichtige volkswirtschaftliche Aufgabe. «Aus volkswirtschaftlicher Sicht», so heisst es im «Tourismus Benchmarking» der BAK, «ist ein Tourismus-

Standort entsprechend dann als erfolgreich zu bewerten, wenn er Arbeitsplätze schafft.»

Bei letzter Zählung mehr Ausländer als Schweizer in der Branche

Gemäss den Betriebszählungen 1995–2008 des Bundesamts für Statistik hatten Hotels, Gasthöfe und Pensionen im Jahr 2008 insgesamt 74 020 Beschäftigte; davon waren 42 530 weiblich und 31 490 männlich. 40 010 aller Beschäftigten im 2008 waren Ausländer. Die 34 010 Schweizer teilten sich in 21 560 Frauen und 12 450 Männer; bei den Vollzeit-Beschäftigten (90 bis 100%) in 13 519 Frauen und 10 764 Männer. Unter den ausländischen Vollzeit-Beschäftigten sind 16 473 weiblich und 17 794 männlich.

«Ein Tourismus-Standort ist dann erfolgreich, wenn er Arbeitsplätze schafft.»

Tourismus Benchmarking
BAK Basel

Arbeitsmarkt. Kosten. Arbeit ist im Schweizer Gastgewerbe deutlich teurer als in den Nachbarländern. Die individuell gezahlten Löhne sind hoch. Mit Weiterbildung will man nun die Arbeitsproduktivität ankurbeln.

Höhere Produktivität senkt Kosten

Die Personalkosten in der Schweiz sind hoch. Wie hoch im Vergleich zu den Nachbarländern, das zeigt der Vergleich der BAK Basel Economics AG mit den Daten des Statistischesamtes der Euroländer, Eurostat: Im Schweizer Gastgewerbe kostet eine Stunde im Durchschnitt 21,75 Euro (2008, siehe Grafik). Das sind über die Hälfte mehr als der Durchschnitt im deutschen Gastgewerbe (2008: 14,26 Euro). Am preiswertesten ist die Arbeit in Österreich mit 13,25 Euro pro Stunde. Das Alpenland ist auch das einzige, in dem die Arbeit zwischen 2000 und 2008 sogar leicht günstiger wurde. Am stärksten gestiegen sind die Arbeitskosten pro Stunde in Frankreich: Im gleichen Zeitraum um ganze 18 Prozent auf 21,08 Euro. Damit liegt Frankreich inzwischen punkto Personalkosten nur noch leicht hinter der Schweiz. Allerdings ist gemäss Statistik die Arbeitsproduktivität in unserem westlichen Nachbarland deutlich höher, und zwar nominal pro Stunde fast ein Drittel.

Die Personalkostenschere zwischen der Schweiz und der EU wird immer grösser. Mit guter Weiterbildung will man nun in der Schweiz die Produktivität ankurbeln.

GUDRUN SCHLENCZEK



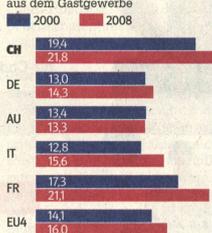
«Betriebe sollen dank gut Ausgebildeter produktiver und rentabler werden.»

Peter Meier
Hotel & Gastro formation

Ab kommenden Jahr sieht der neue L-GAV zudem einen 13. Arbeitslohn für jeden Mitarbeiter vor. Das lässt

Die Personalkosten-Falle

Arbeitskosten pro Stunde in Euro aus dem Gastgewerbe



Quelle: Eurostat, BAK Basel/Gratix/htrwo

für jene, die neu in diesen Genuss kommen, den Bruttolohn weiter um rund 8 Prozent steigen. Das allerdings nachdem jahrelang der Mindestlohn eingefroren war. Zudem kommt dem Arbeitgeber die günstigere Überstundenregelung entgegen. «Das ist für die Branche fast wichtiger», kommentiert Bettina Baltensperger vom Rechtsdienst hotellerieuisse.

Weiterbildungsförderung kommt bei Arbeitnehmern sehr gut an

Um die Produktivität der Schweizer Arbeitskräfte zu steigern, setzt die Branche auf berufsbegleitende Weiterbildung. Seit letztem Jahr wird eine solche im neuen L-GAV umfassend gefördert. Von der Grundbildung bis zur höheren Fachprüfung werden die Kosten der Ausbildung über die Vollzugskostenbeiträge des L-GAV gedeckt, und selbst der Betrieb erhält je nachdem 70 oder 80 Prozent des Lohnausfalls ersetzt. «Betriebe sollen dank gut Ausgebildeter produktiver und rentabler werden», erklärt Peter Meier, Hotel & Gastro formation in Weggis, das Ziel. Bei den Arbeitnehmern kommt das Vorhaben gut an, so Meier: «Wir haben eine sehr grosse Nachfrage, vor allem im Bereich Restauration und müssen bereits die Ersten aufs kommende Jahr vertrösten.» Und jene, die sich für eine Weiterbildungsunterstützung bewerben, wären hoch motiviert: «Nicht weniger als jene, die vorher alles selber gezahlt haben», ist Meier erfreut.

Bis übernächstes Jahr werde sich die Zahl jener, die in Weggis eine eidgenössisch anerkannte Weiterbildung absolvieren, verdoppeln, schätzt Meier. Die Kehrseite der Medaille ist, dass die Weitergebildeten für den Betrieb teurer werden und wohl häufig eine bessere Stellung anstreben würden, so Meier. Bei Randstad stellt man schon heute einen Fachkräftemangel fest. Viele, die eine Weiterbildung absolvieren, suchten anschliessend einen Job als F&B-Manager oder Direktionsassistenten.



Alan D. Bollat

Sumitra Hochstrasser, Servicefachfrau

«Für mich sind Sprachen und Reisen sehr wichtig.» Umso mehr freute sich die junge Frau, als sie vom Arbeitgeber unbezahlten Urlaub erhielt, um einen mehrmonatigen Sprachaufenthalt mit Dip-

lomsabschluss zu absolvieren. «Ich war in England in einer Sprachschule und habe mit dem First-Diplom abgeschlossen.» Bereits diesen Sommer hat sie einen weiteren Sprachaufenthalt geplant. «Meine Weiterbildungen werden bestimmt auch mit mehr Lohn honoriert», sagt die Servicefachfrau, denn sie habe viel dazugelernt.

Branchenlöhne können sich sehen lassen

Das Lohngefüge im Gastgewerbe ist sehr heterogen. Neben den Minimallohnen werden für einzelne Funktionen gar Spitzensaläre bezahlt.

DANIEL STAMPFELI

«Die Bandbreite zwischen Mindest- und Höchstlöhnen ist in der Hotellerie recht gross», sagt Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation. «Im Allgemeinen werden in unserer Branche sehr gute Löhne bezahlt.» Dass es zwischen Minimal- und Maximallohnen bei allen Berufsgruppen der Schweizer Hotellerie grosse Lohnunterschie-

de gibt, zeigen auch die Auswertungen der Erfä-Gruppen (3- bis 5-Sterne-Hotels) für das vergangene Geschäftsjahr. Für die Funktion des Finanzchefs wird ein Medianlohn (50% aller Betriebe weisen einen tieferen bzw. einen höheren Wert aus) von 10550 Franken ausgewiesen. Für Vizedirektoren beträgt der Wert 7350 Franken monatlich, für den F&B Manager 6175 Franken. Der Medianlohn für Küchenchefs beträgt gemäss Erfä-Auswertung 7150 Franken. Für den Chef de réception beträgt dieser Wert in Erfä-Gruppen-Auswertung 5400 Franken. Die Generalgouvernante kommt auf einen Medianlohn von 5775 Franken.

Die Höchstlöhne würden durch verschiedene Faktoren bestimmt,

Grosse Unterschiede

Durchschnittliches, jährliches, nominales Wachstum des Medianlohnes, zwischen 2002 und 2008



Quelle: Bundesamt für Statistik BFS/Gratix htrwo

so Thomas Allemann. Dazu gehören etwa die Grösse des Betriebs und die Höhe der zu tragenden Verantwortung, sei dies bezogen auf die Anzahl Mitarbeitende oder auf die Budgetkompetenz oder die Autonomie innerhalb des Jobs. Die Erfä-Auswertungen zeigten auch, dass die Branche über attraktive Lohnbedingungen verfüge.

Mindestlöhne werden in 2000 Betrieben kontrolliert

Der L-GAV des Gastgewerbes schreibt für verschiedene Lohnkategorien Mindestlöhne vor. Diese werden jährlich in 2000 durch Zufall gewählten Betrieben kontrolliert. Bei der letzten Kontrolle vom Juli 2009 bis Juni 2010 stellte die Kontrollstelle für den L-GAVs des Gast-

gewerbes fest, dass in 81,5% (Vorjahr: 81,7%) der kontrollierten Betriebe, oder bei 91,7% (92,6%) aller kontrollierten Arbeitsverhältnisse alle Mindestlöhne eingehalten werden. Der 13. Monatslohn wird in 89,3% (87,7%) allen anspruchsberechtigten Mitarbeitern entschädigt.

Nachzahlung und Konventionalstrafe

Nicht korrekt handelnde Betriebe müssen Mitarbeitenden vorenthaltenen Lohn gut haben nachzahlen und darüber hinaus mit Konventionalstrafen bis zum doppelten Betrag der vorent-

haltenen Lohn gut haben rechnen. Gemäss dem Bundesamt für Statistik betrug das durchschnittliche nominale Wachstum des Gastgewerbe-Medianlohns zwischen 2002

«Die Bandbreite zwischen Mindest- und Höchstlöhnen ist in der Hotellerie gross.»

Thomas Allemann
hotellerieuisse

und 2008 jährlich 1,4% und liegt damit im Branchenvergleich in der oberen Hälfte und auch leicht über dem Durchschnitt aller Branchen (siehe Tabelle). Beim Vergleich der Durchschnittslöhne der verschiedenen Branchen sei das Durchschnittsalter zu berücksichtigen, so Allemann. Und dieses sei im Gastgewerbe sehr tief.

Schreiben Sie Ihre Lehr- und Praktikums- stellen kostenlos auf hoteljob.ch aus!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



F&B/CATERING/EVENTS



KÜCHE



SERVICE / RESTAURATION

Direktion / Geschäftsleitung	44
Marketing/Verkauf/KV/IT	37
Reiseleitung/ Tourismus	0
Reception/Reservation	115
F&B/Catering/Events	51
Küche	183
Service / Restauration	175
Hauswirtschaft	32
Beauty/Wellness/Fitness	15
Diverses	20

TopJobs

Leiter Club Härtereier (100% / Festanstellung)
Festanstellung-Vollzeit
Region Zürich

Alle Jobangebote 51

Alle Jobangebote 183

Lehrstellen/Praktikum 3

Bewerberprofile

Alle Jobangebote 175

Lehrstellen/Praktikum 3

Bewerberprofile





htr hotel revue



Stühle

Gastro-Designer Urs Grünfelder sagt, was beim Stuhlkauf beachtet werden muss.

Seite 15



Sushi-Restaurants sind aus der Schweizer Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Doch Vorsicht: Welcher Thunfisch heute noch verarbeitet werden soll, zeigt eine WWF-Liste.



Bis ein Sushi-Koch in der Schweiz arbeiten darf, braucht es Gelduld.



In Negishi-Restaurants wird kein bedrohter Thunfisch verarbeitet.

Sushi-Boom im Hotel

Heute zählen japanische Restaurants zu den Erfolgsgaranten in der Schweizer Hotellerie. Der Sushi-Boom ist ungebrochen. Doch der gefährdete Tuna gehört nicht auf die Karte.

SIMONE LEITNER

Wer in den letzten Jahren einen Hotelumbau ins Auge fasste, die Gastronomie neu positionieren oder erweitern wollte, kam am Gedanken, ein japanisches Restaurant zu realisieren, nicht vorbei. Viele prominente Schweizer Hotels haben dann tatsächlich ein Sushi-Restaurant eröffnet. Sei es in den Bergen oder in der Stadt – die japanische Küche hat sich zwischen Pasta, Fondue und Entrecôte erfolgreich etabliert.

Die meisten Schweizer Hotels sind erst in den letzten fünf Jahren auf den Geschmack des rohen und sehr erfolgreichen Fisches gekommen. Es gab auch Ausnahmen: Zu den Pionieren zählt das «Seedamm Plaza» in Pfäffikon: «Wir haben uns vor 13 Jahren bei der Eröffnung des 4-Sterne-Superior-Hotels überlegt, welches spezielle Gastrokonzept zu unserem modernen Haus passen könnte. Mit dem Sushi-Restaurant Nippon Sun haben wir den Nagel auf den Kopf getroffen», sagt Direktor Peter H. Ernst.

Heute hat der Schweizer Lieferant alle Zutaten für Sushi

Und der Küchenchef erinnert sich: «Damals war es gar nicht so einfach, Lebensmittel für die japanische Küche zu beschaffen», so Heinz Brassel. Diese Zeiten sind

vorbei. Mit der rasant wachsenden Konkurrenz haben sich auch die Fischlieferanten angepasst. Während Brassel früher Gewürze, Reis oder Nori-Blätter direkt importiert hatte, ordert er heute alles beim Schweizer Anbieter.

Administrativer Aufwand ist gross

Ganz ohne Hindernisse gestaltet sich das Betreiben eines Japan-Restaurants in der Schweiz aber immer noch nicht. «Bis wir einen Koch aus Japan einstellen können, braucht es eine ganze Menge administrativen Aufwand», Peter H. Ernst kennt die Tücken: «Wir müs-



«Damals war es gar nicht so einfach, Lebensmittel für die japanische Küche zu beschaffen.»

Heinz Brassel
Küchenchef Seedamm Plaza

dem WWF auf keinen Fall mehr verarbeitet werden. «Die Liste des WWF ist bei der Wahl des Tunas sehr hilfreich», verweist Brassel. Auch in den Sushi-Restaurants Negishi, welche zur Wiesner Group gehören, wird kein Blauflossenthun verwen-

det: «Wir messen der Nachhaltigkeit und der Überfischungsgroße Bedeutung bei», sagt Fredy Wiesner, der jüngst eine weitere Sushi-Bar in Basel eröffnet hat.

Auch in Londoner Restaurants gibt's keinen Thunfisch mehr

Umweltbewusst zeigen sich auch grosse Restaurants wie das bekannte Sushihö an der King's Road in London. Auf der Website steht prominent: «Tuna is no longer on our menu.» Der Grund: Die Thunfisch-Bestände sind in den letzten Jahren um bis zu 90 Prozent zurückgegangen. «Zu den beliebtesten Schweizer Speisefischen gehört der Thunfisch – wobei der Blauflossenthun eine besonders beliebte Zutat für Sushi ist», sagt Corina Gysler, Kommunikationsbeauftragte WWF Schweiz.

Die Zahlen im Jahr 2009 sprechen für sich: Über 21 Tonnen Blauflossenthun wurden in die Schweiz



Das Sushi-Restaurant Nippon Sun im Hotel Seedamm Plaza wurde bereits vor 13 Jahren eröffnet.

importiert. «Da der Detailhandel so gut wie keinen Blauflossenthun anbietet, ist davon auszugehen, dass die gesamte Menge in die Gastronomie geht.» Auch Blauflossenthun aus Zucht sei keine Alternative, da dafür Jungfische im Meer gefangen

werden, die dann in Zuchten gemästet werden. Dies führt zur Beeinträchtigung der Ausrottung der Wildtierpopulation.

Die Fisch-Liste des WWF:
www.wwf.ch/fisch

Lachs-Sushi werden in Japan nicht gegessen

Aono Sohji, was für einen Stellenwert hat Sushi in Japan? Sushi hat eine grosse Bedeutung und wird vor allem zu festlichen Anlässen gegessen. Es ist nicht so, dass der Japaner jeden Tag Sushi isst. Der Stellenwert kann mit dem Raclette oder Fondue in der Schweiz verglichen werden.

Wo wird Sushi denn gegessen?

Sushi wird eher, wie in der Schweiz, in einem Restaurant konsumiert. Auch die Japaner schätzen die Qualität eines professionellen Sushi-Kochs. Das Handrollsushi mit gekochtem Gemüse oder Meeresfrüchten hingegen wird regelmässig in der Familie zu Hause hergestellt.



Aono Sohji ist Teamleader im Restaurant Nippon Sun und mit einer Schweizerin verheiratet.

Und was macht einen guten Sushi-Koch aus?

Er kennt die benötigten Lebensmittel sehr gut und wird bei der Zubereitung immer auf höchste Qualität setzen. Die Gefahren einer Lebensmittelvergiftung wären viel zu gross, um ein Risiko einzugehen. Ein

ungenaueres Vorgehen ist auch unpassend zur japanischen Kultur, die auf präzise Qualität setzt. Ein top Sushi-Koch zelebriert ein Ritual, während er Sushi zubereitet. Ruhe, Professionalität, Sinn für höchste Qualität und Hygiene sind die wichtigsten Merkmale eines guten Sushi-Kochs.

Wie lange haben Sie gelernt? Insgesamt sechs Jahre. Davon habe ich ein Jahr Reis gekocht, im zweiten und dritten Jahr Fische richtig schneiden gelernt, natürlich auch Sashimi-Schnitte. Im vierten Jahr dann habe ich die ersten Sushi gemacht und im fünften sowie sechsten Jahr die Routine vertieft und verschiedenen Formen von Sushi gelernt.

Essen wir in der Schweiz Original-Sushi wie in Japan, oder werden sie angepasst?

Es gibt einige Unterschiede zum Original. In Japan wird beispielsweise kein Lachs-Sushi gegessen. Und der Tuna ist in der Schweiz sehr dunkelrot. In Japan wird die hellere, fettreichere und auch geschmacksintensivere Variante verarbeitet. Die Schweizer dippen das Sushi viel zu tief in die Sojasauce und lassen den Reis vollaugen. Dies ist in Japan tabu. Der Japaner isst mehr Meeresfrüchte und verschiedene weisfleischige Fische, bei denen der Geschmack stärker im Vordergrund steht. Die Gewürzmarinade des Reises ist in Japan auch anders als in der Schweiz.

Der berühmte berichtigte Kugelfisch, was halten Sie von ihm?

In Japan braucht der Koch und Gastgeber eine Bewilligung, damit er den Kugelfisch überhaupt kaufen kann und für die Kunden verarbeiten darf. Der Koch muss also zuvor eine spezielle Schule absolviert haben, sonst ist er nicht dazu berechtigt, den Kugelfisch zu verarbeiten.

Ist dieser Fisch den Aufwand denn wert?

Obwohl der Geschmack sehr gut ist und die Gäste diese Exklusivität schätzen und auch wirklich verlangen, macht dies alles keinen Sinn. Es gibt noch viel bessere Lebensmittel, um Sushi zuzubereiten.

Events

Schweizer Confiseur des Jahres gesucht

Am 23. und 24. Januar findet in Bern das Finale der Swiss Chocolate Masters 2011 statt. Der Wettkampf wird organisiert von der Barry Callebaut Schweiz AG unter dem Patronat des Schweizerischen Konditor-Confiseurmeister-Verbandes. Durchgeführt wird er im Rahmen der Schweizer Fachmesse für Bäckerei-Konditorei- und Confiteriebedarf FBK. Sechs Finalisten stellen ihr Talent zum Thema «Kakao, Quetzalcoatl's Geschenk» unter Beweis. Der Sieger wird die Schweiz Mitte Oktober 2011 an der World Chocolate Masters in Paris vertreten.

www.fbk-messe.ch

La Fête du Boudin im Zürcher Bistro Le Lyonnais



Zum 17. Mal findet im **Bistro Le Lyonnais** nahe des Zürcher Hauptbahnhofs die «Fête du Boudin» (Blutwurst-Fest) statt. Noch bis zum 6. Februar ist der Fribourger Künstler und Metzger Jean-Pierre Corpataux, bekannt unter dem Namen Corpaato, zu Gast und stellt Blutwürste direkt im Le Lyonnais her. Serviert werden Klassiker wie Boudin mit Hörnli und Apfelmus.

Genuss

Hilcona: Neue Pasta zum Firmenjubiläum



Zum 75. Firmenjubiläum bringt Hilcona Foodservice **Tortelloni Gruyère AOC** auf den Markt. Die Pasta gibt es exklusiv im Jubiläumsjahr. Ihr Teig ist mit Schnittlauch versehen, und für die Füllung wurde traditioneller Gruyère AOC gewählt. Die Tortelloni sind vorgegart, lose tiefgefroren und lassen sich in wenigen Minuten zubereiten.

Auszeichnung Tamina Terme international prämiert



Die **Tamina Terme** in Bad Ragaz zählt laut der European Waterpark Association (EWA) zu den innovativsten Wasserparks Europas. Die Mitglieder der EWA (Interessenvertretung der europäischen Freizeitbäder, Thermen und Wasserparks) müssen bestimmte Qualitätsstandards wie «hohes konzeptionelles oder technisches Niveau» erfüllen. Die Terme wurde unter anderem wegen der «einmaligen Architektur» ausgezeichnet. sag



Das Netzwerk iTaste ermöglicht es den Usern, kulinarische Höhepunkte zu finden – und den Gastronomen, mit Gästen in Kontakt zu treten.

Gastronom mit Gast online vernetzt

**iTaste ist ein soziales
Netzwerk von 135000
Feinschmeckern. Es
bietet Gastronomen
die Verwaltung ihrer
Kundenkartei an.**

ALEXANDRE CALDARA

Sein Name klingt wie eine Maxime: «Damit kann ich mir eigentlich keine Orthografiefehler erlauben, aber...», scherzt Paul de La Rochefoucauld, der seinen Nachnamen mit einem bekannten französischen Schriftsteller teilt. Wie kommt der Dipl.-Ingenieur ETHZ an die Spitze von iTaste, einem Social Network mit über 135000 Mitgliedern in der frankophonen Welt? Das Wirtschaftsmodell kennt er, weil er es mit Sourcingpart.com getestet hat. Dabei handelt es sich um einen Marktplatz für Industrieunternehmen, der von der amerikanischen MFG.com übernommen wurde. Seine vor gut einem Jahr eingeführte neue Herausforderung iTaste zielt auf das Universum der Feinschmecker ab. «Wenn es um ein Lokal geht, frage ich – wie wenn ich einen Arzt suche – gern meine

Freunde.» Und ein Social Network scheint ihm das besser geeignete Modell zu sein als eine Suchmaschine. «Wenn wir auf Google den Namen einer Pizzeria in Genf eingeben, finden wir alle dieselbe. Mit iTaste finde ich Lokale, die Bekannten in meinem Netzwerk gefallen. Leuten, mit denen ich mich identifizieren kann.» Ausserdem glaubt Paul de La Rochefoucauld nicht mehr wirklich an Gourmetsführer: «Ausser vielleicht die Unterklassifikationen im Michelin, die Sterne. Wir wollen die Experten nicht ersetzen. Aber es gibt viele Websites mit Kritiken, die für mich bedeutungslos sind. Was können mir Holländer oder Japaner über das Essen in meiner Stadt beibringen?»

Pascal Henry, der grosse Star im iTaste-Netzwerk

In Sachen Gastronomie liebt de La Rochefoucauld die Nähe: «Und eigenartigerweise, obwohl das gar nicht unser Ziel ist, haben unsere User Lust, sich persönlich zu begegnen.» Pro Monat werden es etwa 5000 mehr, aber wichtiger als die Userzahl sind dem Unternehmer deren aktive Beiträge. Das System honoriert diejenigen, die ihre Meinung schreiben: «Wenn Sie sich bei uns registrieren, beginnen Sie mit 0 Punkten. Ihr Ruf bildet sich von nun an nach der Bedeutung, die die User Ihren Kommen-



Ein Netzwerk des Geschmacks.



Paul de La Rochefoucauld.



iTaste bündelt Restaurantinfos.

taren geben. Pascal Henry ist einer der Stars in unserem Netz: 600 Personen interessieren sich für seine Vorlieben.» Pascal Henry ist der Feinschmecker, der 2008 die Welt entlang der besten Restaurants bereiste und während eines Essens bei Ferran Adrià plötzlich verschwand. Paul de La Rochefoucauld war ihm vor seiner Registrierung auf iTaste nie begegnet: «Er ist ein reizender Mann.»

Ein Bewertungssystem, das es Betrugern schwer macht

Das Westschweizer Fernsehen warf iTaste in einer Reportage vor, dass das Restaurantbewertungssystem unklar sei. Darauf entgeg-

net Paul de La Rochefoucauld: «Man registriert sich mit dem eigenen Namen, also hat niemand Interesse daran, Dummheiten zu schreiben. Ein Gastronom, der nur von seinem eigenen Restaurant redet, wird im Punktesystem nicht weiterkommen. Es geht darum, Freunden wieder zu begegnen und neue kennenzulernen.» Wie auf Facebook: «Nur verkaufen wir keine Werbung.» Aber wie kann sich das Unternehmen finanzieren und für 2011 einen Umsatz von 1,2 Millionen Franken anpeilen? «Indem wir den Gastronomen Abonnements verkaufen, mit denen sie ihre Kundenkarteien bewirtschaften können», erklärt de La Roche-

foucauld. Es gibt zwei Abonnements: Eines zu 1000 Franken im Jahr ohne Betreuung, mit dem zum Beispiel die Brasserie Lipp in Genf gerade 600 Kunden kennenlernt, die dem Social Network angehören. Das andere kostet 2000 Franken im Jahr – iTaste kümmert sich hier um den Marketing-Relaunch und schreibt zum Beispiel im Auftrag des Gastronomen auf die Pinnwand des Kunden. Als Nächstes wird die Deutschschweiz angepeilt. Paul de La Rochefoucauld bereitet für Mitte Jahr eine Übersetzung der Anwendung vor. Der Zugang für andere Branchenberufe, wie Metzger oder Weinhändler, ist für in sechs Monaten geplant.

Neue Bücher

Kosmopolitische Küchenvielfalt aus dem Orient



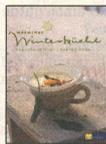
Schon die «Meze» (Vorspeisen) in diesem Kochbuch zeugen von den kulinarischen Raffinesse des Vorderen Orients: Petersilienalat oder gebackener Ziegenkäse etwa gehören dazu. Schmackhaft klingen auch Hauptgerichte wie gebratene Garnelen mit Safranreis. Der Leser lernt eine Küche kennen, die sich als kultureller Schmelztiegel

ihren kosmopolitischen Charakter bewahrt hat. 130 Rezepte aus Nordafrika, Syrien, dem Libanon oder Persien zeigen eine vielfältige Gewürz- und Aromenküche.

Arto der Haroutianian, **Zauber der orientalischen Küche. 130 Rezepte aus dem Reich der Düfte und Aromen**, Edition Styria, 208 Seiten, Fr. 47,90.

Wärmende Gerichte mit Winterprodukten

Typische Winter- und Wurzelgemüse, aber auch letzte Winterfrüchte werden in der Küche nicht



selten verschmäht – zu Unrecht, wie Köchin und Rezeptautorin Claudia Seifert mit «Wärmende Winterküche» beweisen will. Die 80 Rezepte sollen die Fülle und Vielfalt der Produkte aus der kalten Jahreszeit offenlegen: Rezepte wie «Pastinaken-Kartoffel-Rösti mit gebratenem Endiviensalat» oder «Lammrücken auf Topinamburpüree mit Orangensaucen» sind zwei Beispiele dafür. Stimmungsvolle Winterimpressionen von Sabine Hans und ein Saisonkalender für die kalte Jahreszeit ergänzen die Rezeptsammlung.

Claudia Seifert, **Wärmende Winterküche**, AT Verlag, 160 Seiten, Fr. 39,90.

Saucenkunst à la française in einem Band

Saucen haben primär die Aufgabe, Eigengeschmack und Eigenart der Gerichte zu begleiten und zu unterstützen. In «Saucen nach Escoffier» sind Klassiker der französischen Küche zu finden, wie sie bis Mitte des 20. Jahrhunderts Bestand hatten und Auguste Escoffier 1903 in seinem berühmten Kochführer veröffentlicht hatte. sag

Romeo Brodmann, **Saucen nach Escoffier**, Gastroedition, 288 Seiten, Fr. 75,90.

Einladung zum Sitzen

Auf den ersten Blick schenkt man ihm wenig Beachtung. Aber wie die Speisekarte ist auch der Stuhl eine Visitenkarte eines Betriebes, sagt Gastro-Designer Urs Grünenfelder.

FRANZISKA EGLI



«Man spürt, wenn die Bestuhlung nicht stimmt, und schliesst sofort auf die Küche.»

Urs Grünenfelder
Inhaber Gastro und Design Studio AG

Urs Grünenfelder, wer ein Restaurant einrichtet oder renoviert, denkt wohl kaum als Erstes an Stühle. Oder? Nein, da denkt man zuerst an die Architektur oder die Lichtführung. Der Stuhl ist so sehr Alltagsgegenstand, dass man ihn gerne vergisst. Aber er ist etwas vom Wichtigsten. Und ist etwas vom Heikelsten: Es gibt kaum ein Möbel, das so vielen Ansprüchen genügen muss.

Inwiefern?

Zum einen ist er ein Gebrauchsgegenstand und sollte ergonomisch zum Gros der Menschheit passen. Zum anderen muss er fürs Auge stimmen und den Stil des Restaurants repräsentieren und unterstreichen. Einer mit einer Hochlehne beispielsweise oder ein schrilles Stück ist raumbestimmender und stilbildender als ein gemütlich-einladender, aber eher unauffälliger Klassiker. Mit einem Stuhl kann man ein Restaurant und sein Angebot stark unterstreichen.

Ist der Stuhl nicht auch ein Gegenstand, bei dem man gerne spart?

Bei der Planung wird immer erst in den Rohbau, in den Innenausbau oder die Technik investiert. Bis es zur Inneneinrichtung kommt, ist das Budget oft schon überreizt. So gesehen kann ich verstehen, wenn ein



Passt gut in ein 5-Sterne-Haus: «Lyra Matura», kreiert von Hannes Wettstein, ist ein gepolsterter und mit Armlehne ausgestatteter Stuhl, der sogar stapelbar ist.

Nicht wirklich: Auch solch ein Kauf rächt sich oft, weil die Hälfte der Stühle nach einem Jahr kaputt geht, die Reinigung zu viel Zeit beansprucht, überhaupt der Stoffbezug innert Kürze abgenützt und schmutzdelig ist oder der Lack schnell abblättert. Anders als eine Tapete muss ein Stuhl viel aushalten können und wird im Tag vielleicht 20 Mal eine halbe Stunde beansprucht.

Worauf muss ein Hotelier achten, wenn er neue Stühle anschaffen will?

Er muss sich zuerst einmal klar sein über die Art der Nutzung: Was hat er für ein Restaurant, wer sind die Gäste? In einem Bistro müssen die Stühle nicht

so bequem sein – da die Gäste nur kurz bleiben. Dafür müssten die Stühle aber robust, leicht und stapelbar sein. Bistrostühle machen weniger Arbeit, sind einfach zu pflegen, günstiger zu haben und brauchen nicht viel Stauraum. In einem gediegenen Restaurant dagegen muss der Stuhl bequem und idealerweise mit Armlehne ausgestattet sein. Hier bleibt man gerne sitzen, der Stuhl muss auch optisch Geborgenheit ausstrahlen.

Und gepolstert sein?

In der gehobenen Gastronomie unbedingt. Hier lohnt es sich zudem, auf ein gutes Oberflächenmaterial zu achten, wie es

in Büros und Flugzeugen üblich ist: ein Wolle-Viscose-Gemisch, das nicht flecken- und farbpempfindlich ist und bis zu 50 000 Schürturen – wie wir im Fachjargon sagen – aushält.

Apropos «bequem»: Schliesen sich Design und Funktionalität zwangsläufig aus?

Nicht unbedingt. Aber man muss schon bedenken: In einem Sportwagen hat man mehr Spass am Fahren. Aber will man darin auch Ware transportieren, wird's schwierig. So gesehen, versteht es sich von selbst, dass bei einem gewollt auffälligen Stuhl weniger auf Ergonomie geachtet wird.

Wie viel soll man denn für einen Stuhl ausgeben?

Stühle gibt es Hunderte, und das Angebot reicht von Fünfzigfranken bis zu Designerstühlen à 2500 Franken das Stück. Und natürlich kommt es darauf an, ob man klassische «Beizenstühle» für eine Brasserie oder Lederfauteuils für eine gediegene Lounge braucht. Ich schätze aber, dass man ab 400 Franken nicht falsch liegt. Und wer wirklich kein

grosses Budget zur Verfügung hat, dem empfehle ich, sich statt einer billigen Notlösung etwas Kreatives einfällen zu lassen. Mir persönlich ist ein Restaurant mit zwanzig verschiedenen, eigenhändig zusammengesuchten, aber guten Sitzmöbeln zehnmal lieber als eines mit unpassenden, preisgünstigen Modellen.

Gastronom in Erwägung zieht, bei den Stühlen sparen zu wollen. Und doch werden in diesem Bereich viele Fehler gemacht. Dass in einem 4-Sterne-Betrieb keine Kunststoffstühle gehören, versteht sich von selbst.

Aber auch sonst spürt man einem Restaurant sofort an, wenn die Bestuhlung nicht stimmt. Und von diesem Unbehagen schliesst man automatisch auf die Küche.

Kann man sich da mit günstigeren Design-Imitationen aus der Affäre ziehen?



Das Vorbild: Michael Thonet's Wiener Kaffeehausstuhl.



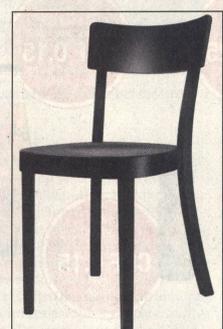
Die gepolsterte Variante aus dem Hause Schifferle und Tütsch.

Beizenstuhl Der kultige Klassiker

Er gilt als der Klassiker unter den Restaurantstühlen und ist darüber hinaus so beliebt, dass selbst das renommierte Basler Architekturbüro Herzog & De Meuron alle ihre Sitzungszimmer mit ihm ausgestattet haben soll: der Beizenstuhl. Die Stuhl- und Tischmanufaktur Horgen Glarus hat das Sitzmöbel 1918 zum ersten Mal hergestellt. Das Vorbild ist der von Michael Thonet 1859 entwickelte «Wiener Kaffeehausstuhl» mit gebogenem Holz. In der Schweizer Version wurde der Sitzring verdoppelt und die Stuhllehne breiter. So entstand ein weniger filigranes Modell als der

Wiener Stuhl. Dafür war es stabiler. Ein richtiger Beizenstuhl eben, der diesen Namen seinen Qualitäten verdankt: Er ist leicht, er ist robust, und er ist bequem. «Dieses Sitzmöbel passte sehr gut in seine Zeit, die Belle Époque», erzählt Markus Landolt, heutiger Inhaber von Horgen Glarus. Und bestimmt habe der damalige Besitzer, Emil Baumann, auch von den Grandhotels profitiert, die damals in der Blüte standen und wie Pilze aus dem Boden geschossen seien. Zu dieser Zeit war der Beizenstuhl aus dunklem Holz besonders gefragt. Seit den 70er-Jahren gehört die schwarze

Version zu den beliebtesten, gefolgt von der aus gebeizter Buche oder – etwas edler – derjenigen aus naturbelassenem Nussbaum. Und während die andere Schweizer Firma, die den Stuhl ebenfalls noch herstellt – Schifferle und Tütsch im argauischen Klingnau – ihn mittlerweile in Italien produzieren lässt, bezieht Horgen Glarus das Holz für den Stuhl wie eh und je im Jura, produziert das Kultobjekt nach wie vor in der hauseigenen Manufaktur und bezeichnet ihn immer noch als «Classic 1-380». «Bis heute vereint der Beizenstuhl typische Schweizer Tugenden», versucht Markus Landolt den anhaltenden Erfolg der doch sehr gewöhnlichen Sitzgelegenheit zu erklären: Stabilität, Funktionalität, Einfachheit. Und nicht zuletzt ist er leicht genug, so dass ihn die Serviceangestellte selbst nach 12 Stunden Arbeit mit nur einer Hand auf den Tisch stellen kann. Noch heute verkauft die Firma jährlich rund 3000 bis 4000 Stück, welche im Einzelhandel ab 420 Franken zu haben sind. Und das, obwohl die Modelle praktisch unverwundlich sind und so manchen «Flug» – beabsichtigt oder nicht- unbeschadet überstehen. fee



Der Stuhl namens Beizenstuhl in der Version von Horgen Glarus.

Getränke

Passugger und Allegra in Designflasche

Zum Jahresauftakt sind die Mineralwasser Passugger und Allegra neu in einer 77-cl-Designflasche erhältlich. Die vom Bündner Architekten Valerio Olgiati entworfene Flasche solle laut Hersteller die «hohe Wertigkeit der beiden Mineralwasser» repräsentieren. Ausserdem entsprechen sie «mit dieser speziellen Grösse dem Kundenbedürfnis der modernen Gastronomie.» Die neuen Flaschen sind ab sofort in der Gastronomie und im Getränkehandel erhältlich.



www.passugger.ch

Kornhaus Burgdorf: Jugi nein, Brauerei ja

Im historischen Burgdorfer Kornhaus wird dereinst möglicherweise Burgdorfer Bier gebraut. Die Stadt und eine lokale Gasthausbrauerei lassen entsprechende Möglichkeiten abklären. Sistierte wurde indessen die Idee, im Kornhaus eine Jugendherberge zu betreiben. Baulich liesse sich dies zwar machen, aber wirtschaftlich rentieren dürfte eine Jugendherberge kaum, wie die Stadt Burgdorf in einer Mitteilung schreibt. Zu klein sei das touristische Potenzial. Vielversprechender sei die Brauerei-Idee. Die seit 1999 erfolgreiche Burgdorfer Gasthausbrauerei stosse in absehbarer Zeit am bisherigen Standort an ihre Grenzen. Nun prüfe man den Bau einer Brauanlage im Kornhaus.

Saisonales Teesortiment in Bio-Qualität



Die Chiemgauer Manufaktur Bio-tea führt ein biologisches Sortiment losen Tees für die Hotellerie und Gastronomie. Die Namen kommen alpenländisch daher: «scheene Len» oder «schneidiger Hans» gehören zu den über 30 Sorten. Aktuell sind vier saisonale Basistees im Angebot. Der Rooibos-Tee «g'madliche Zeit» etwa ist mit Kardamom und Zimt angereichert.

www.biotea.com

Weinlese 2010: Beste Qualität, geringe Menge

Der Weinjahrgang 2010 ist von bester Qualität, wie das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) meldet. Die Reife der Ernte, der Zuckergehalt und das Alkohol-Säure-Gleichgewicht seien erstklassig und würden auf einen ausgeglichenen Jahrgang deuten. Die Erntemengen hingegen seien weniger zufriedenstellend, weil sich die geringe Traubengrösse in der Produktionsmenge niedergeschlagen hätte. Darunter leidet die Gesamterntemenge, die gegenüber 2009 um 86 628 Hektoliter (-7,8 %) zurückging. Im Frühjahr wird das BLW einen detaillierten Bericht zum Weinjahr 2010 veröffentlichen und Auskunft über Importe, Exporte, Bestände und Konsum geben. sag

Hotellerie

Gstaad: Umbau im Le Grand Chalet fertig

Die zwölfwöchige Umbauphase im Gstaader 4-Sterne-Hotel Le Grand Chalet ist vor Weihnachten zu Ende gegangen. Unter anderem wurde der Salon neu ausgestattet. Ausserdem wurde das Restaurant «La Bagatelle», das von Küchenchef Steve Willié geführt wird, komplett entkernt, neu gegliedert und eine Veranda daran angebaut. Neu findet sich im Restaurant eine Saalenecke mit Bildern und Dekoration aus der Gegend.

www.grandchalet.ch

Crowne Plaza Zürich frisch renoviert



Die Umbau des 4-Stern-Hauses Crowne Plaza im Zürcher Stadtteil Zürich-West ist abgeschlossen. Das Hotel bietet neu 365 renovierte Zimmer und Suiten an und verfügt über 11 Seminar- und Veranstaltungsräume. Eine Einführungsaktion bietet aktuell die Gelegenheit, die Zimmer preiswert zu buchen. Zur Aktion gehört unter anderem ein Schlafprogramm mit Aromatherapie.

www.cpzurich.ch

Romantik Guide 2011: Zwölf neue Destinationen

Der Romantik Hotel & Restaurant Guide 2011 stellt neue Hotels in Städten wie Potsdam und Paris und Geheimtipps wie die italienische Amalfiküste oder das österreichische Waldviertel vor. Im neu herausgegebenen Hotel-Führer sind auch neue Hotels aus der Schweiz zu finden; so sind zum Beispiel Volker Beduhn und Frank Jantschik mit dem Hotel Bären in Dürrenroth den Romantik Hotels beigetreten. Das Motto des Guide ist für 2011 «Das Wasser ist die Quelle des Lebens». Es symbolisiert für die Kooperation der Romantik Hotels & Restaurants die Veränderungen, denen auch Hotels in regelmässigen Abständen unterworfen sind.

www.romantikhotels.com



Dreh im «Palace» Luzern mit Star Xenia Tchoumitcheva: Guglielmo S. Brentel jun. (rechts) produzierte mit seinem Team den «Appetizer»-Kurzfilm für den Film Award 2011.

Klappe – es wird gedreht

Der Swiss Hotel Film Award startet in seine zweite Runde. Ab nächster Woche ist der Wettbewerb offen: Für Hotels als Drehort. Und für Konzepte der Filmer.

ELSBETH HOBMEIER

Die emotionale Welt der Hotellerie kann nie besser eingefangen werden als mit bewegten Bildern. Davon war die Verbandsleitung von hotellerieuisse überzeugt – und lancierte 2009 den ersten Swiss Hotel Film Award. Dies forderte angesichts des wirtschaftlichen Umfelds einigen Mut. Aber gerade in schwierigen Zeiten ist eine positive Imageförderung wichtig für die Branche. Dies fand auch die Jury des Corporate-Communications-Awards, welche hotellerieuisse am 15. September 2010 mit dem begehrten «Communicators 2010» für kreativ integrierte Kommunikationsleistungen auszeich-



Dreharbeiten bringen Leben ins Hotel: Hier im «Trois Rois» Basel, wo «Chindersach» produziert wurde – der Sieger des Awards 2009.



Guglielmo L. Brentel und Eva Strebel freuen sich am Award «Corporate Communications».

nete. «Der Swiss Hotel Film Award kennt nur Gewinn», betont denn auch hotellerieuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel. Und setzt sich dafür ein, dass 2011 wieder zum «Hotel-Film-Jahr» wird.

Der Wettbewerb lädt Profis, Nachwuchs- und Amateurfilmer zur schöpferischen Auseinandersetzung mit dem Mikrokosmos Hotel ein. Und öffnet ihnen die Hoteltüren zu attraktiven Drehorten. Ab nächstem Mittwoch, den 19. Januar, können die Filmer ihre Konzepte (Treatments) via Website einreichen. Eingabeschluss ist der 31. März 2011. Diese Konzepte werden

von einer Fachjury beurteilt. Diese 20 Nominierungen werden am 12. Mai bekannt gegeben – sie sind gleichzeitig auch der Startschuss für die Dreharbeiten im Hotel. Zwei Tage hat die Filmcrew dann Zeit, ihr Drehbuch umzusetzen, der Beitrag darf maximal fünf Minuten lang sein. Als Schauplatz für die Filmaufnahmen können sich bis 31. März alle Mitgliederhotels von hotellerieuisse bewerben.

Die Jury erkürt im Frühsommer dann ihre drei Favoriten, die Internet-Community kann ihrerseits den Gewinner des Publikumspreises bestimmen. Die Preissumme beträgt total 20'000 Franken, verliehen werden die Preise vor einem hochkarätigen Publikum am 25. August in Zürich.

Die neue Idee schlug 2009 unerwartet gut ein: 146 Filmer reichten ihr Konzept ein, 88 Hotels bewarben sich als Drehort. Sieger wurde «Chinder-

sach» von Fanny Vazquez, welche mit Kinder-Darstellern im Grandhotel Les Trois Rois in Basel gedreht hatte. Der zweite Preis ging an «Hotel Art», produziert im Eurotel Riviera Montreux, der dritte an «Night Within», der im Hotel Allegro in Bern entstand.

Dass die Filmluft eine Hotellobby durchaus beleben kann, bezeugt «Palace»-Direktor Hans E. Koch. In seinem Fünfsternehaus in Luzern wurde vor Kurzem der «Trailer» für den Award 2011 gedreht – mit zwei Stars in den Hauptrollen; Die Ex-Vize-Miss Schweiz Xenia Tchoumitcheva und der amtierende Mister Schweiz, Jan Bühlmann, standen erstmals zusammen vor der Filmkamera. Der Call-for-entry-Film, der von myTalents unter Regie von Guglielmo S. Brentel jun. entstand, kann ab 19. Januar auf der Website www.swisshotelaward.ch angeklickt werden.



«Ich kann die Hoteliers nur dazu ermuntern, belebende Filmluft zu schnuppern.»

Hans E. Koch
Direktor Hotel Palace Luzern

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getränkeshändler vom 10. bis 28. Januar 2011
En action chez votre grossiste en boissons du 10 au 28 janvier 2011

Coca-Cola

 CHF 0.10 Discount pro Dose/par botte	 CHF 0.25 Discount pro Dose/par botte	 CHF 0.15 Discount pro Flasche/par bouteille	 CHF 0.30 Discount pro Flasche/par bouteille	 CHF 0.25 Discount pro Flasche/par bouteille	 CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille
 CHF 0.15 Discount pro Flasche/par bouteille	 CHF 0.10 Discount pro Flasche/par bouteille	 CHF 0.20 Discount pro Flasche/par bouteille			

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkeshändler oder bei Coca-Cola HBC Schweiz AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola HBC Suisse SA
www.cokeonline.ch Customerline: 0848 26 22 26

News

Bell Gruppe: 2010 erneut gewachsen

Der Fleischverarbeiter Bell ist auch 2010 weiter gewachsen. Der Nettolösungs wuchs um 1,1% auf 2,58 Mrd. Franken. Mit einem Plus von 5,1% auf 223,8 Mio. Kilo nahm das Absatzvolumen noch deutlicher zu, wie das Unternehmen meldet. Dabei hätten sämtliche Geschäftsbereiche zur Steigerung beigetragen. Das Mengenwachstum in der Schweiz und in Europa ist ähnlich ausgefallen. Am Hauptstandort Basel-Stadt 2010 ausserdem das Schlachthofareal im Baurecht übernehmen. Es wird organisatorisch in Bell Schweiz integriert und für die nächsten Jahre weiterbetrieben.

Kaffee: Kapseln von Denner weg vom Markt

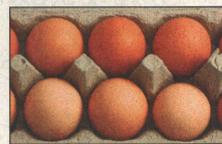


Nach einer superprovisorischen Verfügung des St. Galler Handelsgerichts muss Denner seine Mitte Dezember lancierten **Kaffee-kapseln** vom Markt nehmen. Auch darf die Migros-Tochter nicht mehr mit dem Slogan «Denner – was suchst?» und mit der Behauptung «Kompatibel zu Ihrer Nespresso-Maschine» werben. Man wolle sich «mit allen Mitteln gegen den Entscheid wehren» und sei «zuversichtlich»; er habe vor der Lancierung der Kaffee-kapseln die Rechtslage geklärt, meldet der Discounter.

Rapelli übernimmt Traditionsfirma

Der Fleischproduzent Rapelli hat rückwirkend auf den 1. Januar die Tessiner Spezialitätenfirma Keller SA in Maroggia übernommen. Das Familienunternehmen entschied sich infolge mangelnder Nachfolgeregelung innerhalb der Familie zu diesem Schritt. Rapelli, eine Tochterfirma der Schweizer Lebensmittelgruppe Orior, die unter anderem die Marken Rapelli, Ticinella, Spiess und Le Patron hält, will die von Keller produzierten Salami und Salametti übers Tessin hinaus schweizweit absetzen. Keller ist für die Eigenmarke «Val Mara» im Tessiner Detailhandel bekannt.

Label-Fleisch und Freiland-Eier bevorzugt



Fleisch und Eier aus tierfreundlicher Label-Produktion sind bei den Konsumenten immer beliebter, wie die neueste Umfrage des Schweizer Tierschutz STS zeigt. Während die Grossverteiler Coop und Migros diesem Trend nachkommen, haben Discounter wie Lidl und Aldi kaum oder kein Label-Fleisch im Angebot. Ein Nachholbedarf sieht der STS in der Gastronomie. Hier scheint ein geringes Bewusstsein für das Tierwohl vorhanden zu sein, und der Preis ginge vor, auch in Gourmet-Restaurants, so der STS. **Tag**



Der Après-Ski-Klassiker: Ein Drink in gemütlicher Runde an der Freiluft-Bar (Im Bild: «Bolgen Plaza», Davos).

Der Treff im Schnee

Après-Ski gehört längst zum ganzheitlichen Skierlebnis. Von «Hüttengaudi» bis zu ruhiger Bar-Atmosphäre bieten die Destinationen eine ganze Auswahl an Konzepten.

SABRINA GLANZMANN

Wenn der Skitag zu Ende geht, beginnt mit dem Après-Ski für viele Schneesporthler ein wichtiges «Danach», das auch aus touristischer Warte relevant ist: «Après-Ski hat mit Emotionen, mit Geselligkeit und sozialem Austausch zu tun», sagt Markus Unterfinger, Kommunikationsleiter von Davos Klosters. Deshalb sei es für den Gast ein bedeutender Punkt im gesamten Wintersportereignis, das er in einer Destination hat. Und das Geschäft ist auch für die Betreiber lukrativ: Allein der bekannte Après-Ski-Treffpunkt Bolgen Plaza am

Fusse des Jakobshorns verkauft pro Saison mehrere 100 000 Getränke.

Die Ausprägungen von Après-Ski sind heute vielfältig und reichen von der Pistenbar über urliche Bergrestaurants auf der Talabfahrt bis zu angesagten Pubs und Hotelbars im Dorf – wobei der Mix je nach Destination verschieden ist. Für Saas-Fee/Saastal trage das Après-Ski-Angebot in touristischer Hinsicht zum jugendlichen Image der Destination bei, so Tourismusdirektor Simon Bumann. Dabei bedeute Après-Ski in Saas-Fee auch, aber nicht mehr nur, Hütten- oder Zeltgaudi mit einschlägiger Party-Musik. «Heute geht der Trend auch immer mehr in Richtung ruhigem Ausklang in besonderem Ambiente», etwa mit Lounge- oder Café-Bar-Charakter, stellt Anja Roy, PR- und Event-Verantwortliche, fest.

Gefragt: gemütliche Lokalitäten mit einer Prise Urchigkeit

Ähnlich tönt es in Arosa: Als «gemütliches Beisammensein, auch mit Schümli-Pflüml, aber ohne laute wilde Party auf den Tischen» beschreibt Leiterin PR/Medien/Messen Yvonne Wüthrich die Tendenz. Natürlich gäbe es entsprechende Angebote für die Partyhungerigen. Aber gemütliche, urliche Apéro-Bars mit gemässiger

Musiklautstärke seien der Trend der Stunde. Diese Saison neu eröffnet hat etwa die «Strumpfbar» im Arosa Vetter Hotel. Après-Ski heisst hier, unweit der Talabfahrt ein Glas Wein oder einen Shot in der Smoker's Lounge zu geniessen.

Apropos Genuss: Erist in der Region Gstaad Saanenland hinsichtlich Après-Ski-Angeboten die Maxime. Denn «Gstaad will keine Partydesintation sein», betont Tourismusdirektor Roger Seifritz. Zum Ausklang des Gstaader Skitages gehöre die Einkehr in Restaurants nah der Piste im «urigen Chaletstil». «Chill-out, Geselligkeit und Lässigkeit sind wichtiger als wummende Bässe an alkoholgetränktem Schneebars.» Und dies ist offenbar nicht zwingend eine Frage des Alters: Die Gäste im Berghaus «Wassergart» zum Beispiel sind nicht nur im oberen Segment; zu ihnen gehören bereits 30-Jährige, die vom «künstlerischen Ambiente», den «frischen Produkten» und «erlesenen Weinen und Zigarren» angezogen werden.

Auch Nicht-Skifahrer sind potenzielle Après-Ski-Gäste

«Heute ist das Alter ein Kriterium unter vielen bezüglich der Zielgruppen, auch beim Après-Ski», sagt Markus Unterfinger von Da-

vos Klosters. Die Konzentration zielt auf «Millieus», die sich aus Wertorientierung und Einstellung zu Arbeit, Freizeit oder Konsum bilden. «Am Ballermann findet man Teenager genauso wie 60-Jährige», analog dazu erwärmen sich auch



Das Rezept

Getränke für die Stunden danach: drei Après-Ski-Hits

Die Après-Ski-Bars des Arosa Vetter Hotels und Berna Bar im «Bernerhof Adelboden» haben der htr hotelrevue geraten, welche Getränke in ihrem Angebot momentan besonders beliebt sind.

Ältere für Hüttengaudi oder Jüngere für ruhigere Angebote.

In Adelboden hat das Après-Ski im Dorf Tradition, aber «in den letzten Jahren wurde wegen grosser Nachfrage vermehrt in Pistenbars investiert», sagt Roland Huber, Direktor von Adelboden Tourismus. Denn «es gibt immer weniger Hardcore-Skifahrer, die acht Stunden auf der Piste verbringen.» Und auch Huber spricht vom Trend zu «stimmigen, urlichen Bergrestaurants im Skigebiet.» Nicht vergessen dürfe man bezüglich Après-Ski auch die Gruppe der Nicht-Skifahrer und -Snowboarder – in Adelboden machen diese im Winter 40 Prozent der Gäste aus. «Das ist eine riesige Zielgruppe, gerade auch für Bergbahnen», so Huber. Hier lohne es sich, in eine Bergbahntechnik zu investieren, die auch Fussgänger benutzen können.

In Saas-Fee verkaufen die Bergbahnen im Dezember 2010 4300 Tickets für Fussgänger und rund 20 000 Skiabos. Attraktive Sport- und Aktivitätsmöglichkeiten neben der Piste gehörten laut Anja Roy zum ausgewogenen Angebot dazu. «Erstaunlich, dass im Som-



Auch das ist Après-Ski: Strumpfbar im Arosa Vetter Hotel.

mer kein Après-Wandern stattfindet», wundert sich Robert Huber.

Scrat (Shot)

2 Teile Haselnusslikör und 1 Teil Kokosnusslikör in ein Shotglas geben.

www.arosa-vetter-hotel.ch

Toddy (Warmgetränk, im Bild)

4 cl Weisses Wodka, etwas frischer Ingwer (geschnitten), 1 – 2 TL Honig

Alles zusammen in eine Tasse geben und mit heissem Wasser auffüllen.

Ipanema (alkoholfreier Drink)

1/2 Limette (geschnitten), 1 EL Rohrzucker, Crushed Ice, Ginger Ale

Die Limettenstücke mit einem Mörser leicht zerdrücken und in ein Glas geben. Den Rohrzucker dazugeben, alles vermischen und mit dem Eis und dem Ginger Ale auffüllen. **Tag**

www.bernarbar.ch

«All inclusive»: Neues Konzept in Leukerbad

Das Parkhotel Quellenhof in Leukerbad setzt mit seinem Konzept auf all inclusive. Geführt wird das neu eröffnete Haus von zwei Quereinsteigern.

CHRISTINE KUNZLER

Bianca und Martin Rossel sind beide Quereinsteiger. Viel Herzblut und die Liebe zum Detail bringen die jungen Eheleute aber mit. «Wir wollen es gut machen», sagen die

beiden überzeugend. Was an Fachkenntnissen fehlt, können sie sich von Harald und Evelyne Beckert-Grichtig holen: diese führen das Leukerbader Hotel Waldhaus seit Jahren erfolgreich. Beckerts und Rossels sind denn auch zu gleichen Teilen Eigentümer des neu eröffneten Parkhotels Quellenhof.

Bis vor Kurzem hiess das Hotel noch Zayetta und gehörte Deborah Casey-Grichtig. Inzwischen hat sich viel getan: frische Zimmer sind entstanden, und ein neues Konzept soll Gäste anlocken. 72 Betten hat das Hotel – 16 Zimmer sind umgebaut worden, alle geräumig und mit moderner Nasszelle ausgestattet. 15 Zimmer sollen in einer späteren Phase ein neues Gesicht bekommen. Und auch ein Wellness-

bereich ist geplant. Neu ist auch das Bar-Konzept: Hier wird vor allem Grappa serviert.

«Wir fokussieren auf den 3-Sterne-Gast, der Wert auf Ambiente legt und eine gute Küche schätzt», sagt Rossel. Für Zweiteres soll der neue Küchenchef Siegfried Melzer sorgen. «Ein junger Küchenchef, der sich hier entwickeln will.» Dass es an gutem Wein nicht fehlen wird, darauf kann sich der Gast verlassen: Martin Rossel betreibt zusammen mit Harald Beckert auch das Leukerbader Weingeschäft mit Weinbar AlVino.

Rossels rechnen damit, dass die Schweiz das wichtigste Herkunftsländ ihrer Gäste ist. Obwohl das Haus in den ersten Tagen seiner Neueröffnung ganz von einer rus-



Das neue Parkhotel Quellenhof in Leukerbad: Die Betreiber rechnen primär mit Schweizer Gästen.

sischen Hockeymannschaft in Beschlag genommen wurde.

Rossels gehen von 60 Prozent Zimmerauslastung im 2011 aus. Vermarktet wird das Haus über verschiedene Internetplattformen, Inserate in nach Zielpublikum ausgewählten Medien und über Leukerbad Tourismus.

«Wer den Quellenhof bucht, erhält Leukerbad total», erklärt Rossel seine Philosophie. Das All-inclusive-Konzept ist in der Schweiz noch kaum verbreitet. Für 69 Fran-

ken täglich kann der Gast den Quellenhof-Pass Top buchen. Darin enthalten sind der Eintritt in die Thermalbad-Alpentherme, der Skipass Torrent, die Gemmibahnen mit Nutzung der Sportarena, ein Frühstücksbuffet und ein 5-Gang-Wahl-Menti. 49 Franken kostet der Quellenhof-Pass Classic. Er umfasst das gleiche Angebot, jedoch ohne Skipass. Die beiden Pässe gibt es auch für Kinder. Rossel: «Wer will, kann auch nur Zimmer und Frühstück buchen.»

Publikationen

Koch-Zeitschrift «Jamie» vor Launch

Der deutsche Verlag Gruner + Jahr lanciert am 10. März das neue Koch-Magazin «Jamie». Kern des Konzepts ist es, den Lesern eine Kombination von Kochen und Lifestyle nach der Philosophie des englischen Kultkochs Jamie Oliver zu vermitteln. Dazu gehören saisonale und regionale Koch- oder Küchentipps sowie Beiträge über Restaurants und typische Spezialitäten aus der ganzen Welt.

Neue Broschüre für das Tagungsbusiness

Erstmals erscheint die Tagungsbroschüre «Meetings by Choice Hotels Europe 2011». Fotografien und mehrsprachige Texte bieten Informationen zu fast 200 Tagungshotels der Marken Comfort, Quality und Clarion sowie eine europäische Übersicht, darunter auch der Schweiz. Kunden von Choice Hotels Europe erhalten so Anregungen für ihre Konferenzen, Meetings oder Incentives.

Die Königin der Muscheln



Arne's

Arne van Grondel (54) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Vor 3 Jahren wanderte er aus nach Sardinien. Der Fischfachmann schreibt für die htr regelmässig Kolumnen.

Aphrodite, die Göttin der Liebe und der Schönheit, erhob sich, so die griechische Mythologie, aus den Fluten des Ägäischen Meeres. Auf der Schale einer purpurfarbenen Kammuschel, gezogen von sechs Seeperden, gelangte sie zur sagenumwobenen Insel Kythera. Seither stösst die Kammuschel auf viel Bewunderung.

Die berühmteste und schönste Kammuschel, die Jakobsmuschel, hat ihren Namen vom Apostel Jakobus. Mit der Entdeckung seines Grabes im Jahre 820 in Santiago de Compostela wurde der Ort zur Wallfahrtsstätte und Jakobus zum Schutzpatron der Pilger. Einem alten Brauch folgend, versuchen die Jakobsweg-Pilger ihre Reise am Cap Finisterre zu beenden, um dort aus dem Meer eine echte Muschelschale zu fischen. Diese stecken sie an ihr Gewand – als Zeichen der vollbrachten Bussfahrt zum Grab des Heiligen Jakobus.

Die Schale der Jakobsmuschel ist zum Rand hin mit scharfkantigen, strahlenförmig verlaufenden Rippen versehen. Auf beiden Seiten des Schlosses befinden sich die charakteristischen Ohren, die die Schlossplatte flügelartig verbreitern. In der fast porzellanweisschaligen Jakobsmuschel, mit dem königlichen Faltenwurf in Violett-, Lachs- und Gelbtönen, sitzt das cremig-

weisse Fleisch des Schliessmuskels. Es ist von fester Konsistenz, aber zart im Biss und schmeckt leicht nussig-süsslich.

Mein Lehrmeister Placi Castrischer scheute keinen Aufwand, um frische Jakobsmuscheln für das Hotel Adula nach Flims-Waldhaus zu holen. Meine ersten Jakobsmuscheln lagen scherben-eisverpackt in einer immens schweren, fest zugewagelten Holzkiste, ich habe sie mit klammernden Fingern freigelegt. Unter den Argusaugen meines Lehrmeisters musste ich die Muschel, die flache Seite nach oben, mit einem Torchon festhalten, um den zentralen Schliessmuskel mit einem scharfen Messer an der flachen Innenseite durchzuschneiden. Nach dem Abheben der flachen Schale galt es das Nüsschen, das eigentliche Muskeleis, feinsäuberlich vom Mantelrand zu trennen und den roten Rogensack, der unter Gourmets als besondere Delikatesse gilt, zu befreien.

Als Rezept empfehle ich, am Rand der Muschelschale eine Duchesse-Kartoffel-Masse

Die Jakobsmuschel verdankt ihren Namen dem Apostel Jakobus.



dekorativ zu verteilen und mit den Scheiben des Muschelfleisches in der Vertiefung zu gruppieren. Danach sparsam mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle und einigen Spritzern Zitronensaft würzen. Mit dem dafür eigens aus einem reduzierten Fumet de Poisson hergestellten Safran-Pernod-Sabayon nappieren und unter dem Salamander goldgelb gratinieren. Zuletzt auf einem Bett von grobem Meersalz servieren.

Im Zeitalter der Convenience-Produkte haben sich die Amerikaner eine grosse Vereinfachung für die Küche einfallen lassen: Reines, schmackhaftes Jakobsmuschelfleisch. Es wird aus der so genannten Sea-Scallop, einer atlantischen Tiefsee-Kammuschel, gewonnen.

Impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldara/aca; Franziska Egli/fee; Theres Lager Berger/tl; Gudrun Schlienzek/sgs; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/sag.
Bildredaktion/Fotograph: Alain D. Bollat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo (CD).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volontärin: Eveline Spahr
Online Redaktion: Melanie Roth/rom

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, (Leitung), Natalie Alesch, Beatrice Gertschen
Verlag
Leitung: Barbara König;
Assistent: Alain Hännli.
Stelleninseiner: Angela Di Renzo, Patricia Nobs.
Geschäftsanzwiger: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger.
hoteljob.ch: Denise Karam
Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.–, ISSN: 1424-0440
Kontakte
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

aktuell – wo Meinungen gemacht werden 10 Wochen lang für CHF 29.00

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für

CHF 29.00 Ihre eigene Meinung!

Oder beziehen Sie die htr hotel revue

gleich im Jahresabonnement für

CHF 159.00 und sparen so 30%

gegenüber dem Einzelverkauf.

Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

cahier français

htr hotelrevue No 2 / 13 janvier 2011



Déchets de table

La nouvelle loi, qui entre en vigueur le 1er juillet, est parfois jugée ambivalente.
Page 20



Vaud

Le Signal de Puidoux va renaître sous la forme d'un ambitieux projet immobilier.
Page 21



Alain D. Bollat

Louis Jeannin Maître d'hôtel

Ce frontalier français de 59 ans œuvre depuis 2007 au sein de l'Hôtel Palafitte, un cinq-étoiles Superior doté de 40 pavillons et situé à Monruz, au bord du lac de Neuchâtel. «Je réside à Maiche, dans le département du Doubs. J'effectue chaque jour des trajets

professionnels de plus de 100 kilomètres, soit l'équivalent de deux heures de déplacement. Je suis de service à l'hôtel entre 11h30 et minuit. Je suis donc de retour au bercail autour d'une heure du matin. Mais ces contraintes ne me gênent guère dans la mesure où la Suisse propose des salaires alléchants pour nous autres frontaliers français, d'autant plus que le taux de l'euro nous est actuellement favorable.» eda

La vague des frontaliers

Sans l'apport des frontaliers, les hôtels genevois ne tourneraient plus.» Victor da Cunha, directeur des ressources humaines du Beau-Rivage de Genève, met le doigt sur le rôle clé que revêtent ces collaborateurs français domiciliés en Rhône-Alpes ou en Franche-Comté qui contribuent chaque jour à la bonne marche de l'hôtellerie lémanique (lire l'encadré ci-dessous).

Dans la Cité de Calvin, les frontaliers se pressent en bataillons serrés et viennent combler l'endémique manque de personnel local: «Près de 60% de nos 140 employés sont originaires de France voisine. Ils occupent pour la plupart des postes à responsabilité dans les secteurs de la restauration et des services», confie Victor da Cunha. Qui poursuit: «Nous évoluons dans le registre du donnant, donnant: les frontaliers satisfont nos besoins de main-d'œuvre, tout en jouissant de meilleures conditions de travail que dans l'Hexagone.»

Une grande culture de la gastronomie et du service

Le directeur des ressources humaines des cinq-étoiles en est convaincu, les collaborateurs français ont plus d'un atout dans leur manche: «Ils peuvent se prévaloir d'une culture de la gastronomie et du service profitable à l'hôtellerie de luxe.» Et Victor da Cunha de regretter que sous nos cieux, les métiers de l'hôtellerie et de la restauration ne soient pas mieux valorisés.

Le Bristol, toujours à Genève, emploie 26 frontaliers sur un contingent de 60 collaborateurs. À l'instar du Beau-Rivage, les Français travaillent en priorité en cuisine et dans les services. Huit d'entre eux dirigent des équipes. «Dans la restauration helvétique, il est difficile de dénicher du personnel qualifié en raison des contraintes d'horaires et des obstacles salariaux. Récem-

L'hôtellerie romande est de plus en plus friande de frontaliers. Coup de projecteur sur un phénomène en plein développement.

EUGENIO D'ALESSIO

ment, nous avons sué sang et eau pour engager un chef de parties», révèle Véronique Dodat.

La responsable des ressources humaines du quatre-étoiles estime que la culture française s'accommode davantage de la dureté des conditions de travail, alors que les mœurs suisses portent les employés à soigner leur confort de vie. Et d'avancer une autre interprétation: «Les écoles hôtelières du pays

Des contingents de plus en plus nombreux

Le nombre de frontaliers actifs dans les cantons de Genève et de Vaud est en hausse constante. A mi-2010, plus de 54 000 Français œuvraient au bout du Léman, contre 52 700 en 2009, indique l'Observatoire statistique transfrontalier. Parmi ces travailleurs, domiciliés pour la plupart dans l'Ain et en Haute-Savoie, près de 4000 étaient employés dans l'hôtellerie et la restauration. Ce chiffre est stable depuis 2008. Pour sa part, le canton de Vaud a accueilli l'année dernière quelque 18 000 frontaliers, un chiffre en hausse de 37% ces cinq dernières années (12 000 en 2005). Près de 1000 d'entre eux travaillent dans les branches de l'hôtellerie et de la restauration. eda

forment des managers qui iront faire carrière à l'étranger. Cet exode assèche le marché local.»

Dans l'hôtellerie lausannoise, les frontaliers tiennent également le haut du pavé, même si leur présence est moins marquée qu'à Genève. Au Beau-Rivage Palace, ils sont une trentaine sur un total de 380 collaborateurs. «Mais leur proportion est en hausse constante», constate Fanny Rudaz, la responsable du personnel. Et de préciser que les frontaliers œuvrent dans des secteurs aussi différents que le housekeeping, l'administration ou le spa. «Certaines masseuses well-ness travaillent à temps partiel chez nous et en France», lâche Fanny Rudaz.

Pour cette dernière, la situation économique peu favorable à Evian ou Thonon, les avantages salariaux et l'attrait de l'assurance-maladie helvétique expliquent les forts contingents de frontaliers. Leur contingent qualité: la motivation. «Quand on vient tous les jours de Pontarlier, il faut faire preuve d'une belle énergie», commente la responsable du palace lausannois.

Une proportion stable au Mövenpick de Lausanne

«Nous comptons 35 frontaliers parmi nos 150 employés, une proportion stable depuis quelques années. Ils opèrent dans tous les services», souligne pour sa part Fabienne Bondineau-Bojart, la secrétaire des ressources humaines de l'Hôtel Mövenpick, à Ouchy. «Mais nos procédures de recrutement ne reposent pas sur des critères de nationalité», fait-elle remarquer. Sur le Littoral neuchâtelois, l'hôtellerie fait appel aux frontaliers avec parcimonie. Le Palafitte, à Monruz, emploie cinq Français, tous en restauration, sur un total de 48 collaborateurs. «Avec le cours actuel de l'euro, si les rigolons», s'exclame le directeur, Antoine Chaumeron.

L'Union européenne en dominatrice

L'hôtellerie suisse emploie toujours davantage de travailleurs immigrés. Grâce à la libre circulation des personnes, la majeure partie d'entre eux provient de l'Union européenne.

GUDRUN SCHLENCZEK

Les derniers chiffres de l'Office fédéral des migrations montrent qu'en termes d'emplois des travailleurs immigrés, le secteur de l'accueil est nettement en tête par rapport à d'autres secteurs. En 2009, un tiers de tous les immigrés restant moins de 12 mois en Suisse travaillait dans l'hôtellerie (29 015). Par comparaison, le 2e secteur le plus

important, «la planification, le conseil et l'informatique», en comptait un tiers (12 559). La majeure partie provenait de la zone Union européenne-AELE, comme le montrent les chiffres de ceux qui restent plus de 12 mois. Et de ce groupe qui a un job dans l'hôtellerie, un tiers vient d'Allemagne, suivie de la Pologne, de l'Italie et de la France.

Les effets de l'accord sur la libre circulation

L'accord sur la libre circulation des personnes accentue cette situation. «Nous ressentons ses effets», confirme Susan Weiss, de Randstad (Suisse) AG. Dans la gastronomie, la proportion du personnel allemand a augmenté de manière significative au cours des deux dernières années. Mais aujourd'hui encore,



Alain D. Bollat

Esther Brühwiler et Markus Wenger, directrice et codirecteur de l'Hôtel Basel, à Bâle.

dans les effectifs recrutés par Randstad dans la restauration, 70% viennent toujours de Suisse et 20%

seulement d'Allemagne. Le reste provient de pays de l'UE, comme le Portugal, l'Espagne et la France.

Markus Wenger, le directeur adjoint de l'Hôtel Basel, à Bâle, apprécie les Allemands: «Lorsque nous cherchons un chef allemand, le poste est repouvé en 24h. Et les cuisiniers allemands sont très bien formés.»

Des proportions faibles pour les pays tiers

La part des résidents de courte durée en provenance des pays tiers est relativement faible, car il leur est plus difficile d'obtenir un permis de travail. Les effets de l'ouverture totale du marché du travail suisse aux pays de l'Est restent flous.

A partir de mai prochain, les travailleurs de Pologne, de la République tchèque et de Hongrie pourront travailler chez nous sans permis. Mais si l'immigration devenait trop forte, le Conseil fédéral

pourrait toujours invoquer la clause de sauvegarde en limitant l'accès au marché.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un article en page 8

ANNONCE

Ihr Yield-
Management
Partner.

besuchen Sie unsere Website:
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
SEPARATION OF SUCCESS

En bref

Suisse

Un projet d'appart-hôtel à Lausanne

Jacques Sax, un entrepreneur vaudois, envisage d'ouvrir, pour fin 2011, un appart-hôtel de 24 chambres à Bellrive, à Lausanne, au cœur du quartier des multinationales. Le coût du projet est dévisé à 6,5 millions de francs. Le concept veut rompre avec l'hôtellerie traditionnelle. Les chambres sont en effet munies de petites cuisines et le ménage n'est pas forcément fait tous les jours. Jacques Sax compte attirer une clientèle de cadres des multinationales qui viennent à Lausanne pour plusieurs jours, voire plusieurs semaines, parfois en famille.

Chillon continue de faire rêver la foule des visiteurs



Le château de Chillon se porte à merveille: 330 720 visiteurs ont en effet pris la direction de Vevey l'an dernier, soit 7500 de plus qu'en 2009. La fondation du château se félicite de ce bilan, au vu de la conjoncture difficile. Cette dernière a notamment été marquée par l'éruption du volcan islandais et la baisse de l'euro et du dollar par rapport au franc. La fondation entend maintenant se rapprocher du pic de 1990, où 350 500 entrées avaient été enregistrées.

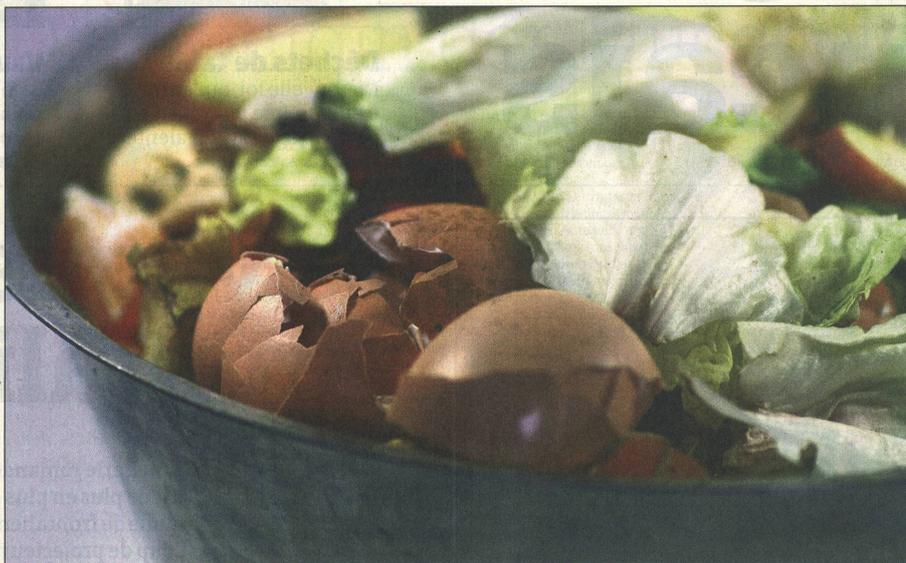
Une Videmanette flambant neuve à Rougemont

La nouvelle télécabine de la Videmanette, à Rougemont, le portail vaudois du domaine skiable Saanen-Gstaad, est en service depuis fin décembre. L'installation, qui s'était effondrée il y a une année, a été renouvelée en un temps record. Les travaux ont duré six mois, au lieu de dix-huit, voire davantage en temps normal. La Videmanette gravit 1200 mètres en moins de dix minutes, contre dix-sept avec l'ancienne. Le 16 janvier 2010, une cabine était tombée, fort heureusement sans faire de blessés. Cet accident avait mis la remontée mécanique à l'arrêt forcé.

Huit parcs régionaux en quête de label



Huit parcs naturels régionaux, dont ceux du Chasseral (BE/NE) et de Gruyère Pays-d'Enhaut (FR/VD), ont déposé leur demande auprès de l'Office fédéral de l'environnement afin d'obtenir le statut de parc d'importance nationale. Ce label devrait être officiellement octroyé en 2012. Le budget du Parc régional Chasseral devrait tourner autour de 1,3 million par an.



La gestion du compost pourrait créer de nouveaux problèmes cette année en Suisse.

Déchets en débats

Dès le 1er juillet 2011, il sera interdit de nourrir les porcs avec les restes de cuisine de la restauration. Une question d'hygiène jugée parfois ambiguë.

VALÉRIE MARCHAND

Beaucoup d'hôteliers-restaureurs de Suisse romande sont soumis à des normes plus sévères qu'autrefois pour écouler leurs déchets de table. En effet, ils sont remis à des éleveurs qui doivent les pasteuriser avant de les donner aux cochons. Ceci afin d'éviter les épizooties. Dès l'été prochain, cette méthode sera cependant interdite. La Suisse s'aligne ainsi sur les normes de l'Union Européenne. A l'Hôtel du Chevreuil à La Chaux-de-Fonds, la directrice Marie-Thérèse Vogt, est perplexé: «C'est ridicule, il nous a déjà été imposé de

trouver une entreprise qui stérilise les restes. Nous payons plus de 200 francs par mois pour ce service».

A Cressier, à l'Hôtel de La Croix-Blanche, le compost est utilisé pour le jardin et les déchets incinérables sont apportés dans une usine située à proximité. «C'en est plus un problème», déclare José-Manuel Ferreira, directeur de l'établissement.

Une solution pourrait venir de la centrale de biogaz de Gollion

Dans le Val-de-Travers, Mathias von Wyss, responsable de

l'Hôtel de l'Aigle à Couvet indique que «les légumes cuits, ainsi que la viande vont dans son compost repris ensuite par la commune». Mais d'une commune à l'autre tout n'est pas si simple. Ainsi, dans la même région, pour faire face à la nouvelle loi, ainsi qu'à l'introduction d'une taxe au sac en 2012, une commission d'une quinzaine de personnes travaille sur quatre projets privés

«C'est ridicule, il nous a été imposé de trouver une entreprise qui stérilise les restes.»

Marie-Thérèse Vogt
Directrice de l'hôtel du Chevreuil

modifié les habitudes. «Désormais beaucoup d'éleveurs donnent des tourteaux de soja importés à leurs cochons», indique, pour sa part, Cathy Maret porte-parole de l'Office fédéral vétérinaire.

Un musée romain en quête d'espace

Marie-France Meylan Krause, la nouvelle directrice du Musée romain d'Avenches, vient d'entrer en fonction. Avec un objectif prioritaire: dénicher un site plus moderne et plus spacieux.

EUGENIO D'ALESSIO

«Installé depuis 1838 dans la tour de l'amphithéâtre, le Musée romain d'Avenches manque

crucellement de place, à tel point que 95% des objets archéologiques se trouvent dans des dépôts. Il faut d'urgence lui trouver un site digne de la grandeur de l'ancienne capitale de l'Helvétie romaine.» Marie-France Meylan Krause trace avec force les sillons de son combat de nouvelle directrice de l'institution broyarde.

Mais sans coup de pouce du politique, toute mobilisation est condamnée à germer dans le béton. Or, pour le plus grand bonheur de Marie-France Meylan Krause, le Grand Conseil vaudois vient de débloquer un crédit



La tour de l'amphithéâtre abrite le Musée romain d'Avenches.

d'étude de 200 000 francs. Objectif: explorer toutes les pistes afin d'offrir un gîte plus respectable au Musée romain d'Avenches.

Cette structure flambant neuve, dont les contours restent à déterminer, permettrait de renforcer l'attrait touristique du lieu. «Nous accueillons chaque année près de 17 000 visiteurs, en majorité des familles, avec un fort contingent d'Alémaniques et de Tessinois. Un nouveau musée serait sans conteste un atout de poids pour convaincre encore davantage de monde à faire le déplacement d'Avenches», commente Marie-

France Meylan Krause. Mais la conservatrice n'entend pas s'arrêter en si bon chemin. Et d'estimer que l'ensemble du site d'Avenches mériterait d'être mieux exploité: «On pourrait par exemple imaginer, pour les familles, des activités ludiques telles que des jeux de piste ou des chasses au trésor en veillant, toutefois, à inclure quelques notions d'histoire.»

Quant aux synergies entre restaurants, hôtels et musée dans l'organisation de repas à la romaine et de visites guidées, elles seront renforcées, explique la nouvelle directrice.

Les dameuses de Verbier séduisent

Grâce à son équipement combinant sonar et GPS, Verbier dispose d'une technique efficace et écologique. Un système que la station commercialise avec succès.

ALEXANDRE CALDARA

Le mot sonar résonne doucement aux oreilles d'Eric Balet, directeur de TéléVerbier. «Nous avons deux ans d'avance sur tous les autres systèmes», se réjouit-il. L'idée de ce nouveau programme d'aménagement et de surveillance des pistes repose sur la combinaison entre les coordonnées repérées par le GPS et l'utilisation du sonar qui permet de calculer l'épaisseur de neige à cinq centimètres près.

Une idée développée par l'entreprise Geo Sat à Sion est utilisée par Verbier depuis 2007 et vendue à d'autres stations.

Ce logiciel permet une gestion optimisée du travail des dameuses. «On peut savoir à quelle vitesse tourne un moteur, quelle machine est passée sur quelle piste et éviter ainsi les doubles passages.» Les économies semblent importantes: «Cela nous permet d'utiliser trois



Verbier maîtrise sa neige.

fois moins d'eau et d'électricité.» En fin de saison, le système permet de repérer un ennemi de la semelle du ski, les taches de terres: «On peut répartir la neige, garantir les

mêmes quantités partout et donc assurer l'harmonie», explique Eric Balet. Sur l'écran du GPS, une croix indique l'emplacement d'un tronçonneau. Puis des couleurs expriment la quantité de neige rouge pour moins de 20 centimètres, bleu foncé pour plus de 2 mètres.

Le coût d'un sonar est estimé entre 40 000 et 50 000 francs, environ une dameuse sur cinq en est équipée. Le reste du système coûte un dizaine de milliers de francs.

En assurant sa commercialisation, TéléVerbier réalise un chiffre d'affaires de l'ordre d'un million de francs. Crans-Montana, Thyon ou les Portes du Soleil sont quelques-uns de ses clients.

«Pierre Besson, à Villars, est devenu un des spécialistes du système», déclare Eric Balet.

Le Signal de Puidoux renaît. Un ambitieux projet proposant des chambres d'hôtel et des appartements haut de gamme vient d'être dévoilé.

ALEXANDRE NICOLIN

Deux ans qu'il se morfondait. Un peu endormi sous une pellicule de poussière, de souvenirs. L'histoire de l'établissement résonnait encore d'hôtes prestigieux, les belles années de l'Hôtel du Signal de Puidoux semblaient appartenir au passé.

Et puis patatras! Ne voilà-t-il pas qu'un couple anonyme s'en entiche, casse sa tirelire, s'entoure de quelques investisseurs, 71 millions quand même, crée une holding à la tête de laquelle il place François Chaudet et élabore un projet novateur qui métamorphose l'ancien quatre-étoiles en un complexe très haut de gamme comprenant 26 chambres d'hôtels et 34 appartements résidentiels en PPE? L'histoire est jolie...

Et le pari pourrait bien être gagné! «La vente de trois appartements a déjà été finalisée et les négociations de quelques autres sont déjà bien avancées». Gregory Mar-



Comme sur cette simulation, le Signal de Puidoux devrait proposer en 2013 un ensemble comprenant appartements et chambres d'hôtel.

Chez soi au palace

chand, directeur des ventes de CCI Immobilier, courtier sur ce projet, ne dissimule pas son enthousiasme. Il rêve de vendre les 34 ap-

partements avant même que le ci-seau ne coupe le ruban. La clientèle visée, internationale mais aussi helvétique, se presse pour acquérir un bien immobilier dans l'écrin du Lavaux.

La gestion opérationnelle confiée à Jean-Jacques Gauer

Les prix, eux aussi, coupent un peu le souffle! Le moins cher, un logement d'une chambre de 100 m² se négocie à 1,7 million. Quant au plus grand appartement, situé en attique et d'une surface 380 m², il ne partira pas à moins de 11,5 millions. Entre ces deux pôles, il y en a pour toutes les bourses. L'ensemble des chambres du Signal Palace

Hotel, un restaurant gastronomique et espace spa et piscine de plus de 500 m² seront logés au cœur de la bâtisse historique, ainsi que 14 appartements de la résidence privée, tandis que deux nouveaux bâtiments seront construits pour accueillir les 20 autres résidences.

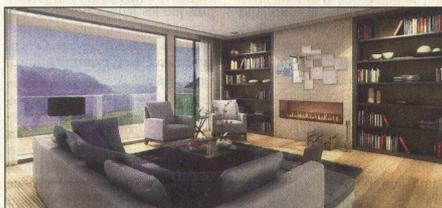
Un concept qui semble en vogue aussi à Chardonne

C'est vers Christian Marich que s'est tourné le holding pour développer le concept hôtelier. «J'officialise sur ce projet en tant que consultant», explique le directeur du Crowne Plaza de Genève. «J'accompagne François Chaudet dans ce processus. Je mets à disposition

mon know-how». La gestion opérationnelle sera confiée à Jean-Jacques Gauer, directeur du Lausanne Palace & Spa.

Les travaux du Signal Palace & Private Residences débuteront en mars et sa livraison devrait tomber en 2013.

Adosser des appartements grand luxe à l'infrastructure d'un établissement cinq-étoiles, et pouvoir ainsi bénéficier des services uniques d'un palace, est un concept qui semble en vogue. En effet, les résidences du Parc Kempinski Private de Chardonne, à l'ambition et au propos un peu similaire, verront le jour l'an prochain, à un jet de pierre de Puidoux.



Une vue d'un futur appartement qui sera vendu en PPE.

Le Cristal est déjà très convoité

L'Hôtel Cristal est intégré au Centre de Loisirs de Saignelégier. Avec sa nouvelle annexe, il offre 41 chambres bien équipées et une piscine nordique.

VALÉRIE MARCHAND

Au cœur des Franches-Montagnes, à 1000 mètres d'altitude, l'Hôtel Cristal a été ouvert le 26 décembre 2010. Le coût de ce nouvel établissement trois étoiles s'élève à 10 millions de francs. Situé à Saignelégier et faisant partie intégrante du Centre de Loisirs, il est destiné à une clientèle tout autant familiale que business. Le centre existe de-

puis plus de 20 ans. «J'en ai repris en 2005 et c'était pour moi un défi à relever», explique André Willemin, le directeur. En effet à cette époque, la situation financière était mauvaise. «Dès 2006, j'y ai fait construire 18 chambres», indique cet ancien directeur de Swissmetal Boillat, à Reconvilier.

Apparavant, seuls les sportifs se rendaient dans le complexe. «Aujourd'hui, ils constituent 20% des visiteurs, 40% sont des touristes et les 40% restants sont des hommes d'affaires», précise André Willemin. Depuis le mois de décembre 2010, 150 à 200 personnes affluent chaque jour. Attirés par la nouveauté? Le directeur reste prudent et sait qu'il risque d'y avoir une diminution de fréquentation avec le



Une piscine nordique chauffée, unique dans l'Arc jurassien.

temps. Mais ce début d'année est encourageant. Parmi les 41 chambres actuelles, dont une mini suite, beaucoup sont déjà réservées pour

les week-ends. Et ce, sur toute l'année 2011.

La proximité de la forêt, le calme et la possibilité de faire des excur-

sions dans les environs est un atout. Avec un système wifi, plusieurs salles de séminaires, une salle polyvalente et trois salles à manger différentes, tout a été bien réfléchi. L'espace wellness dispose d'une piscine nordique extérieure chauffée à 34 degrés. «Dans l'Arc jurassien, c'est le seul Spa qui propose une telle offre», relate le directeur. Plusieurs hammams, saunariums et saunas, ainsi qu'un fitness font aussi partie de l'offre de remise en forme. Le directeur s'interroge. «Si le Spa est toujours aussi fréquenté, nous devons peut-être l'agrandir», estime-t-il. Le complexe est dans tous les cas un lieu atypique. Il est en effet assez rare qu'un hôtel soit intégré dans un centre de loisir.

Le Seeland cherche sa tour Eiffel

Le Pays des Trois-Lacs veut améliorer son image. Un concept, avec trois projets d'attractions, attend le feu vert des instances touristiques seelandaises.

MIROSLAW HALABA

C'est un concept intéressant et ambitieux qui a été concocté par un groupe de travail de la société touristique seeland.biel/bienne avec le concours de la Haute école de gestion de Lucerne. Comme Paris

avec sa tour Eiffel ou Winterthour avec son Technorama, le Pays des Trois-Lacs a besoin d'icônes susceptibles d'attirer les touristes de tout le pays, voire de plus loin. Ce concept, révélé par le quotidien «Bieler Tagblatt», comprend trois projets bien distincts et qui s'adressent à des publics tout aussi distincts.

Le premier d'entre eux est l'aménagement d'un centre interactif dédié aux sports – le Sport-Dom –, notamment aux sports aquatiques. Il permettrait de trouver des synergies avec l'Office fédéral du sport de Macolin qui a son Centre nautique

à Ipsach. Le deuxième projet serait la mise en place d'un parc où le public pourrait, sous forme interactive également, «vivre le temps». Une idée assez proche, au demeurant, de ce que l'on peut retrouver dans le concept «Espace du temps», présentée en 2007 par le canton de Neuchâtel.

Comme les précédents, le troisième projet est bien en phase avec les vocations locales. Il s'agirait d'installer, probablement dans la partie ouest du Seeland, un espace de référence voué à la culture maraîchère et au jardinage dont les Suisses sont très friands. La réalisa-

tion de ces projets devrait se traduire par la création de quelque deux cents emplois.

Le comité de la société seeland.biel/bienne décidera, début février, s'il y a lieu de poursuivre ce projet, soit, entre autres, de chercher les emplacements susceptibles d'accueillir ces sites et, surtout, de plancher sur le financement. Membre du groupe de travail et directeur de Tourisme Bienne-Seeland, Samuel Kocher est d'avis que le comité donnera son feu vert. «Ces projets présentent un grand potentiel», dit-il. Coordinateur du groupe de travail, Camille Kuntz a



Alain D. Bollat

Le Seeland veut mieux se vendre.

eu des échos positifs depuis la présentation de ce projet dans la presse locale. «Chacun est conscient que le financement et l'exploitation seront entre les mains de l'économie privée», indique-t-il.

En bref

Suisse

Lausanne pense aux JO de la jeunesse



La municipalité de Lausanne étudie la faisabilité en matière d'organisation des Jeux Olympiques de la jeunesse. Elle suit ainsi le postulat d'hôtelier et conseiller communal Jacques Pernet. Si les budgets pour les JO se chiffrent en milliards, ceux des JO des jeunes se contentent de quelques dizaines de millions. Cette manifestation n'existe que depuis 2010. La première édition s'est tenue à Singapour en août dernier.

Le redoux provoque des inquiétudes

Dans le Jura et le Jura bernois, l'amateur de ski alpin ne trouve pas de station ouverte. Dix degrés à 1000 mètres d'altitude au plus chaud de la journée ces derniers jours expliquent cet état de fait. La situation est presque identique pour les Préalpes fribourgeoises. Charmey et les Pacots sont fermés, alors que La Berra ou La Roche étaient encore en fonction le week-end dernier. Le canton de Vaud s'en tire mieux. Seules les installations de la Vallée de Joux et celle de Saint-Cergue/La Dôle ne sont pas ouvertes. En Valais la plupart des installations étaient encore en fonction.

L'amour vache voit grand à Beaulieu



Swiss'Expo va réunir plus de 1000 vaches dès le 13 janvier et jusqu'au 16. Issues des sept principales races de productrices de lait, elles concourront pour le titre de grande championne. Un rendez-vous incontournable pour les professionnels de l'élevage. La manifestation propose aussi un marché du terroir avec fromages, vins, liqueurs, meringues... Et des animations pour les enfants.

www.swiss-expo.com

Situation stable pour les auberges de jeunesse

La situation des auberges de jeunesse est stable en 2010, malgré la crise économique. L'Organisation Non Gouvernementale annonce 934986 nuitées et totalise 104663 membres, soit 1259 de plus que l'an dernier. Le grand projet de fin d'année aura été la rénovation de l'auberge de jeunesse de Saint-Moritz. Elle a une capacité de 300 personnes et dispose de chambres allant de la double jusqu'à celle à six lits. L'offre en activité sportive est énorme dans la station grisonne.

www.youthhostel.ch

En bref

Valais

Vingt-quatre nouveaux chalets à Hérémece

Hérémece connaît depuis quelques années un développement touristique de tout premier plan. Après la construction de dix-huit chalets il y a trois ans et un centre thermal en gestation, la commune valaisanne s'apprête à faire sortir de terre vingt-quatre nouveaux chalets au lieu-dit de Tsejeroule, indique «Le Nouvelliste». Toutefois, pour éviter les affres d'une poussée immobilière incontrôlée, Hérémece fait preuve de prudence: elle vient d'adopter un règlement limitant les constructions de résidences secondaires, hôtelières et touristiques par année.

Des trains supplémentaires pour les skieurs



Les CFF renforcent massivement leurs capacités pour les vacances de ski en mettant en service 292 trains supplémentaires pendant les prochains week-ends. Ces rames desserviront deux cantons, le Valais et les Grisons. Quelque 185 000 places supplémentaires seront ainsi mises à disposition des amateurs de poudreuse. Les trains spéciaux, qui seront tous équipés d'un minibus, circuleront quelques minutes avant les trains réguliers.

Vaud

La mode du urban training arrive à Lausanne

Lancé en Suisse par Mathieu Gleyre, coach santé, l'urban training a fait son apparition cette année à Lausanne. Il s'agit de profiter du matériel urbain pour faire du sport, gratuitement et au grand air. Tous ceux qui veulent se détendre et entretenir leur forme physique peuvent emprunter le circuit sous la conduite du coach. Ils pourront effectuer des exercices utilisant des bancs publics, escaliers et autres murets que l'on trouve en ville. On peut aussi le faire à titre individuel.

www.urban-training.ch

Leysin innove en matière de restauration



Outre ses restaurants traditionnels, Leysin propose désormais deux nouveaux concepts de restauration sur les pistes: la yourte et l'igloo bar. Situé près de l'établissement panoramique tournant Le Kukkos, ce dernier vend en priorité des raclettes. Quant à la yourte, dotée de 50 places, elle propose, entre autres, des pizzas ainsi que des tartes flambées.



Ils sont de plus en plus nombreux à prendre goût au sushi dans le monde de l'hôtellerie helvétique.

Le sushi triomphe

Les restaurants japonais contribuent au succès des établissements dans l'hôtellerie suisse. Mais le thon rouge ne devrait plus figurer sur leurs cartes.

SIMONE LEITNER

Ces dernières années, qui n'a pas caressé l'idée de créer un restaurant japonais, alors qu'il envisageait la rénovation de son hôtel et souhaitait réorienter ou élargir sa restauration. Mais c'est seulement au cours de ces cinq dernières années que la plupart des hôtels suisses ont pris goût au très prisé poisson cru.

L'Hôtel Seedamm Plaza, à Pfäfers, compte parmi les pionniers: «Il y a 13 ans, lors de l'ouverture du 4 étoiles supérieur, nous avons réfléchi à un concept de restauration qui pourrait convenir à un établissement moderne. Avec le

restaurant de sushis Nippon Sun nous avons fait mouche», relève le directeur, Peter H. Ernst.

Pas de problème pour s'approvisionner en Suisse

Le chef Heinz Brassel se souvient: «A cette époque, ce n'était pas facile de tout se procurer les ingrédients de base pour la cuisine japonaise». Avec une concurrence fulgurante accrue, les fournisseurs de poissons aussi se sont adaptés.

Alors que Heinz Brassel importait autrefois les épices, le riz et les feuilles de nori, il commande aujourd'hui tout à un fournisseur suisse. Mais pour autant, tous les

obstacles à la gestion d'un restaurant japonais en Suisse ne sont pas encore levés.

Peter H. Ernst en sait quelque chose: «Jusqu'à ce que nous ayons pu embaucher un cuisinier japonais, il a fallu engager une foule de procédures administratives. Nous avons dû prouver que nous ne pouvions trouver de spécialistes ni en Suisse ni en Europe. Alors seulement, nous avons pu prospecter outre-mer.» La brigade complète, il reste un problème pas toujours pas résolu: la surexploitation des océans. Du thon rouge, en particulier. Heinz Brassel: «Dans ce cas, la liste du WWF est très utile.»

Les restaurants à sushis Negishi, qui font partie du groupe Wiesner, ne proposent pas de thon rouge: «Nous prêtons une grande attention à l'environnement et au danger de la surpêche», souligne Fred Wiesner, qui vient d'inaugurer un nouveau bar à sushis à Bâle.

Le bar à sushis de l'Hôtel Beau-lac, à Neuchâtel, existe, lui, depuis 2007. Il connaît un succès grandissant. «A midi, près de 50% du chiffre d'affaires en restauration provient de la vente de sushis», révèle Jérôme Moyemont, responsable de la restauration. Et de préciser: «Depuis la mi-2010, nous n'utilisons plus de thon rouge provenant de la surpêche en Méditerranée. Nous nous approvisionnons en mer Rouge, où l'espèce est moins menacée.»

Des chiffres qui sont pour le moins éloquentes

Ces dernières années, les réserves en thon ont diminué jusqu'à 90%. «L'un des plats de poisson les plus appréciés en Suisse est le thon – dont le thon rouge est un ingrédient très populaire dans les sushis», souligne Corina Gyssler, chargée de communication du WWF Suisse. Les chiffres pour 2009 sont éloquentes: plus de 21 tonnes de thon rouge ont été importées en Suisse. «Comme le commerce de détail n'offre pour ainsi dire pas de thon rouge, on part du principe que la quasi-totalité est utilisée dans la restauration.» Et l'élevage de thon rouge n'est pas une alternative, puisque les jeunes poissons sont capturés en mer, puis engraisés dans des fermes d'élevage. Cela ne fait qu'accélérer l'extermination de l'espèce sauvage.

Le guide du WWF: www.wwf.ch/poisson

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article en page 13 avec la collaboration rédactionnelle d'Eugenio D'Alessio

Les whitepod font un sacré tabac

La formule hôtelière des whitepod séduit le public. Le camp des Giettes, au-dessus de Monthey, affiche presque complet jusqu'à la fin de la saison.

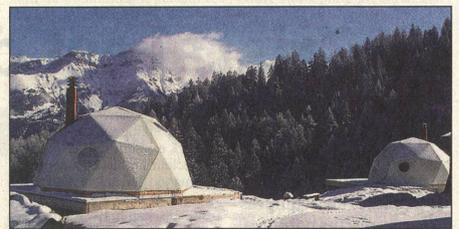
CLAUDE JENNY

Plus de 600 nuitées l'hiver dernier. Une prévision en forte hausse pour cette saison! Valérie Bonvin, directrice du village des «whitepod» des Giettes, affiche le sourire du succès: «Le démarrage du village la saison dernière a été bon et, cette année,

nous faisons quasiment le plein: le week-end, nous affichons complet jusqu'au terme de la saison et nous avons aussi une bonne fréquentation en semaine. Nous tablons sur une augmentation des nuitées de 60% d'ici la mi-avril.»

Autant dire que cette formule hôtelière séduit. «La clientèle qui souhaite vivre cette expérience d'un séjour dans un «pod» provient de Suisse ou de France mais également de pays lointains. Il est vrai que ce camp d'igloos en toile, posés sur des plates-formes en bois en pleine nature, attire la curiosité, à commencer par celle des médias qui ont consacré des articles à ce

village unique en Europe. Le journal anglais «Sunday Times» a fait figurer cette attraction helvétique dans un dossier intitulé «50 Fabulous Winter Holidays». «Le week-end, nous accueillons essentiellement des couples désireux de vivre une telle aventure. Et, constat intéressant, ayant testé ce type d'hébergement, certains reviennent se réjouir la responsable du village qui, outre les 15 whitepod, comprend aussi un centre d'accueil avec restaurant et SPA. Le prix du séjour – 550 fr. la nuit pour deux personnes avec petit-déjeuner et utilisation des infrastructures sportives – n'est donc pas une en-



Les camps d'igloos des Giettes a séduit le «Sunday Times».

trave au succès de ce concept. «La semaine, constate Valérie Bonvin, nous accueillons de plus en plus d'entreprises qui viennent chez nous pour des séminaires ou des incantations.»

Ce succès appelle-t-il un agrandissement? «Non, répond la responsable, nous voulons garder à ce village son caractère intime. Par contre, nous étudions une possible

adaptation des whitepod pour une utilisation estivale». Et le groupe vaudois Delarive, propriétaire, n'envisage pas pour l'instant de dupliquer le village sur un autre lieu. Celui de Cernier conservera donc l'exclusivité de cette forme d'hôtellerie, originale et respectueuse de l'environnement puisque tout le village fonctionne avec une consommation minimale d'énergie.

Quand l'artiste écrit à la poudreuse

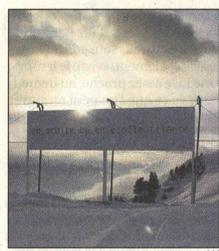
Après le vert, le blanc. Après l'art dans les pâturages, voici l'art sur les pistes. Expérience inédite et semble-t-il concluante sur les pentes de Crans-Montana avec Aminon'Art.

CLAUDE JENNY

L'idée a germé dans la tête d'Arthur Clivaz, directeur de la Société des remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona (CMA): aménager un lieu d'exposition sur un

domaine skiable. Idée pensée et... presque aussitôt réalisée! Et depuis le vernissage en décembre, les réactions des «visiteurs-skieurs» de cette galerie en pleine nature «sont excellentes» confie Alexandre Latrille, responsable marketing du domaine skiable de CMA.

«Cette idée d'aménager un espace de réflexion artistique sur les pistes représente «un plus» et contribue à l'animation de l'espace que nous qualifions de «détente», sur l'ensemble de notre domaine skiable, aux côtés des espaces «découverte» pour les enfants,



Des panneaux sans vocation publicitaire.

«adréline» pour les mordus de sensations et «glisse» pour les amateurs de grandes pistes.

Le domaine de l'Aminona étant affecté à cet espace détente, c'est là que l'artiste Pierre Zufferey a pu inaugurer cette démarche artistique inédite. Et plutôt que de sortir ses pinceaux, le Sierrois a finalement opté pour de simples textes, mais qui ont pour but de conduire le visiteur à la réflexion. Et ce sont trois panneaux sur le thème «Ainsi soit il» qui ont été installés à des endroits d'excellente visibilité dans le rayon d'utilisation de la télécabine de la Tsa l'un dans l'aire

de départ, le second à l'arrivée et le troisième adossé au restaurant du Petit-Bonvin.

Comme l'art peut descendre la rue ou arpenter les pâturages, avec Aminon'Art il s'installe sur les pistes et agit volontairement comme un élément provocateur. Une expérience forcément éphémère puisqu'elle durera le temps d'un hiver, mais elle sera renouvelée la saison prochaine sous la forme d'un concours ouvert jusqu'au 15 juin de cette année.

Un catalogue de l'exposition sera bientôt édité et les panneaux seront mis en vente.

Morand se la joue douce

La consommation d'alcools forts évolue. La distillerie Morand, à Martigny, s'adapte aux nouveaux marchés.

PIERRE THOMAS

Si l'Abricotine est le nom de l'eau-de-vie d'abricots AOC du Valais, la Williamine, tirée de la poire de la variété williams, est une marque déposée par la distillerie Morand. Née en 1953, elle est plus que jamais le fer de lance de l'entreprise valaisanne, qui en exporte les 20% dans trente pays.

Mais, sous l'impulsion du directeur général Didier Fischer, arrivé il y a trois ans, ces deux eaux-de-vie, et du coing, ont une version édulcorée, les «Douce de...» – marque elle aussi déposée. «Pour elles, notre croissance sur deux ans est à deux chiffres (près de 35% chaque année)», explique le directeur, un ingénieur-agronome doublé d'un homme d'affaires habitué aux «success stories». Depuis trois ans, il préside le conseil d'administration de la Cave de Genève, et dirige Morand. Deux descendants de la 4e génération sont dans l'entreprise,

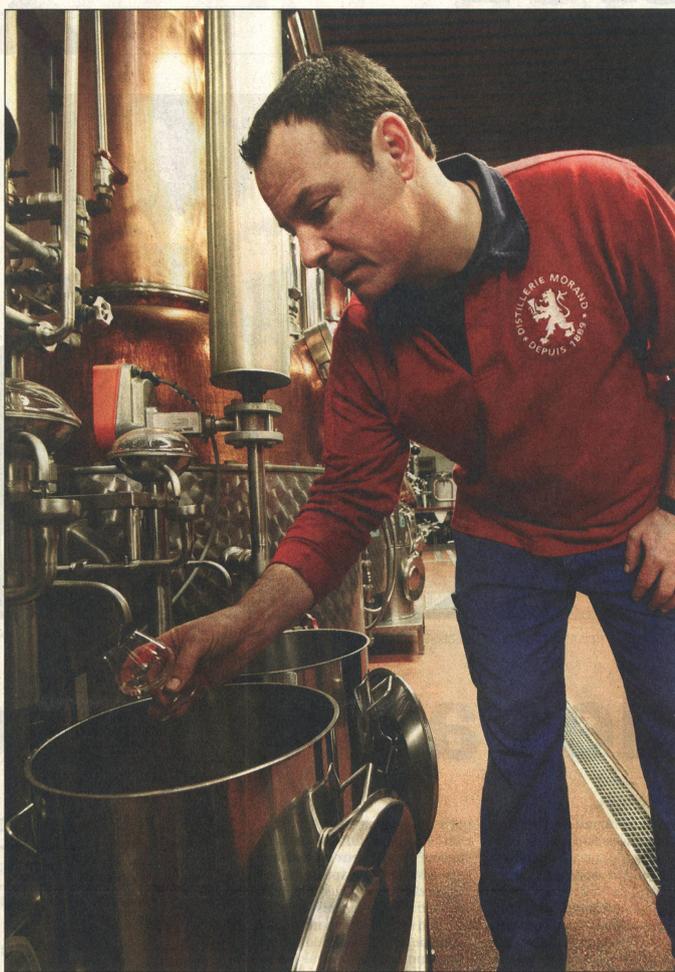
le directeur de la production, Bruno Vocat, et le responsable marketing, Julien Morand, impliqué dans les AOC des eaux-de-vie du Valais et dans le milieu de la distillation au niveau cantonal et fédéral.

Stratégie pour rajeunir les eaux-de-vie

Autant dire qu'à Martigny, on est aux premières loges pour juger de l'évolution des habitudes de consommation. «Si on conserve aux eaux-de-vie une place de digestif, en fin de repas, elles vont tomber de la table... C'est une clientèle de fidèles, mais qui ne se renouvelle pas», constate Julien Morand. D'où une stratégie pour avancer à la fois l'âge et le moment de la consommation. «Les nouveaux consommateurs sont des femmes, de jeunes adultes, des citadins», avance le



Un produit exporté dans 30 pays.



Photos Idd

Les alambics, ils sont au nombre de quinze, sont fabriqués sur les bords du lac de Constance.



Les membres de direction de la société Morand de Martigny: (de g. à dr.) Julien Morand, Didier Fischer et Bruno Vocat.

directeur genevois. Pour aller au-delà de ces attentes, une stratégie multiple s'est développée.

D'abord, les «douces», avec 120 g de sucre et 30% d'alcool. Ensuite la relance de «long drinks» comme la Williamine Tonic (les deux produits vendus séparément – Morand ne fait aucun mélange d'alcool) et la suggestion de cocktails, à base d'eaux-de-vie. Un barman, François Femia, a été engagé pour mettre au point une «carte de cocktails» en dix versions, livrées avec les recettes, aux cafetiers, hôteliers et restaurateurs. Ces nouvelles orientations, présentées dans

les foires n'ont pas touché les produits phares de base.

Des fruits achetés à des producteurs valaisans

La Williamine reste distillée à partir de fruits achetés à des producteurs valaisans (2 millions de kilos). L'abricot de la variété Luizet (650 000 kg par an) vient d'une vingtaine d'hectares que le distillateur a acquis à Saxon, pour cultiver ses propres abricotiers. Ces fruits, après un tri, sont transformés en purée fermentée et distillée dans 15 alambics à plateaux en cuivre. Le processus vient d'être ration-

lisé et informatisé, pour près de 2 millions de francs.

Cette année, le petit monde suisse des alcools va connaître une année charnière avec la refonte de la loi fédérale. La consultation s'est terminée à la fin de l'automne et Berner remet l'ouvrage sur le métier, avant les débats aux Chambres. Un des enjeux, selon Julien Morand, vice-président de l'association nationale des distillateurs, est de continuer à permettre une production indigène de matière première. «Que tous les acteurs tiennent à la même corde tiendra de la quadrature du cercle», pronostique le Valaisan.

Le principe de l'outlet gagne la restauration

Deux outlets gourmands ont ouvert sur la Riviera vaudoise. Leur principe: faire profiter professionnels et consommateurs avertis de produits démarqués.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

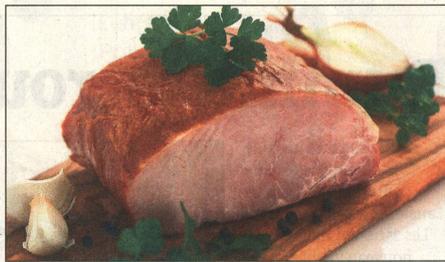
Si on connaît aujourd'hui le terme outlet, c'est essentiellement en référence au monde de la mode, de l'habillement voire, plus récemment en Suisse, du commerce de

meuble. On peut dorénavant également l'associer au domaine de l'alimentation puisque, à l'instar des secteurs mentionnés, l'univers de l'alimentation a aussi ses ratés dans la production et la livraison des produits.

Car si le monde de la consommation ne s'accommode guère de ce qui n'est pas parfait dans sa présentation, le goût, lui, passe outre le défaut d'étiquetage, la forme ratée d'un saucisson, l'aspect d'un fromage, voire même d'un fruit ou d'un légume insuffisamment lustré pour être spectaculaire et accrocher l'œil. C'est ainsi que sur la Riviera vaudoise, coup sur coup, au mois de décembre ont été ouverts deux outlets gourmands: dans les installations du primeur fruits et

légumes L'écuriviera et chez le boucher Suter Viandes, à Villeneuve, qui tous deux ont ouvert leur commerce aux particuliers.

Même si le premier, à Vevey, n'est pas, proprement dit, un commerce de «déstage» (le terme qui viendrait le mieux pour traduire l'esprit de l'«outlet»), il n'en correspond pas moins à l'esprit du genre: faire profiter le consommateur de produits de qualité à des prix de gros. Et certains chefs, dont Fabrice Taulier, du Mirador Kempinski, et/ou des directeurs de grands hôtels de la région (Hansueli Egli du Royal Plaza) ne s'y trompent pas, qui ont leurs habitudes. Un esprit qui correspond, en revanche, à la démarche du boucher de Villeneuve. Pas question cependant,



Fotolia

Le commerce des produits de boucherie démarqués prospère.

précise le directeur Ueli Gerber, «de vouloir écouler des produits dont la date de péremption est proche. Seuls l'aspect et la qualité de l'emballage/étiquetage sont en cause et n'orientent pas une présence parfaite sur les étals des distributeurs.»

Et cette qualité prime d'autant plus que le service (les locaux ont pignon sur rue) se double de prestation à la carte pour les professionnels du secteur Horeca. On peut également le vérifier à Sierre, où le

boucher vaudois propose le même service, doublé d'une plate-forme de distribution pour la gastronomie dans les espaces d'un partenaire privilégié, «Valait», la marque de Fédération laitière valaisanne. Cette dernière suit le même raisonnement en proposant ses propres produits dans les rayons. Là également, ce n'est pas uniquement le consommateur de base qui en profite, mais aussi l'utilisateur professionnel.

Pêle-mêle

La vie de Brian en vitraux au musée de Romont

Une rock star à Romont. Cela peut paraître étrange, mais déjà moins quand elle officie comme Brian Clarke dans le domaine des artistes de l'architecture. Le musée suisse du vitrail accueille le Britannique pour qui cette technique est le moyen d'expression essentiel. Ses œuvres sont intégrées dans des constructions contemporaines très diverses et réalisées avec de grands architectes comme Norman Foster et Zaha Hadid. L'exposition «Don't forget the Lamb» est une réflexion sur la mort et l'immortalité à la suite du décès de sa mère. Le nom de Brian Clarke est souvent cité dans l'œuvre de Francis Bacon, dont il est l'exécuteur testamentaire.

Dernière Grande Odyssée aux Portes du Soleil



Idd

La plus grande course de chiens traînant des traîneaux d'Europe vient de s'achever aux Portes du Soleil. Il s'agissait de la septième édition et comme l'annonce le quotidien «Le Nouvelliste» la dernière à se dérouler dans le domaine transfrontalier. «La Grande Odyssée sera remplacée par le Festival des concerts sauvages, qui prévoit des productions musicales dans des lieux accessibles uniquement à ski. Un festival qui devrait générer des nuitées», explique Bruno Cherblanc, directeur des Portes du Soleil.

Les Français veulent fêter leur gastronomie

Une fête de la gastronomie française aura lieu chaque année le premier jour de l'automne, aux environs du 20 septembre en France. Une manifestation qui devra être populaire et permettre sur le modèle de la fête de la musique de «réunir les Français autour de valeurs d'échanges, de partage, de convivialité et de plaisir», selon le communiqué des organisations professionnelles de restaurateurs. Il s'agira d'associer les habitants de l'hexagone à des actions valorisant la cuisine, dans le cadre de l'inscription par l'Unesco du repas gastronomique au patrimoine immatériel de l'humanité. Les producteurs, viticulteurs, métiers de bouche et écoles y participeront.

Nouvelle vie pour le Cheval-Blanc à Renan

L'Hôtel du Cheval-Blanc de Renan dans le Jura bernois a de nouveau ouvert ses portes, après une fermeture de deux ans. L'établissement est un hôtel de douze chambres, de bonne augure dans une région où l'offre d'hébergement est lacunaire. «Ce bâtiment magnifique et représentatif des temps anciens a été fermé trop longtemps par le passé. C'est un grand soulagement de le savoir ouvert», a déclaré le maire Serge Kocher, au «Journal du Jura». François de Morteau, le nouveau tenancier Nicolas Burckel et son épouse annoncent des tarifs adaptés à une région qui n'est pas un haut lieu du tourisme. Un restaurant, une salle à manger, une salle pour groupes ou sociétés située dans une cave voûtée et un petit bar complètent l'offre. aca

la «der»

htr hotelrevue No 2 / 13 janvier 2011



«Dans les hôtels, les gens sont légèrement déconnectés de leurs proches, et cela provoque un état flottant.»

24

Sofia Coppola Cinéaste



Le réseau social iTaste permet de suivre les goûts de ses amis en matière de restauration.



Paul de La Rochefoucauld.

Les gens

Une prestigieuse reconnaissance pour Stéphane Décotterd

Stéphane Décotterd, du restaurant Le Pont de Brent, a été nommé grand chef de Relais & Châteaux. Originaire de Fribourg, élevé à La



Tour-de-Peilz, il vient de prendre les commandes des cuisines des mains de Gérard Rabaey, dont il était le second depuis 1998. Stéphane Décotterd rejoint ainsi les 160 grands chefs de Relais & Châteaux. Onze d'entre eux ont pignon sur rue en Suisse.

Anniviers engage un rédacteur web

Christophe Spitz vient d'accéder au poste de rédacteur web des Remontées mécaniques d'Anni-



eviers. Il s'agit du premier poste de ce genre dans l'histoire de la société, laquelle veut ainsi répondre aux attentes de la clientèle actuelle. Christophe Spitz sera responsable, entre autres, de la mise à jour régulière du site internet ainsi que de l'animation des réseaux sociaux comme Facebook ou Twitter.

Le restaurant de La Treille change de mains

Mireille et Roger Vuffray, actuels propriétaires du Casque d'Or, à Gollion (VD), reprendront, dès le 1er février, le restaurant de La Treille, à Penthaiz. L'établissement venait de gagner un point au Gault-Millau (14/20). «Le propriétaire a vendu le bâtiment», a déclaré laconiquement dans «24 Heures» le directeur de La Treille, **Roberto Galoppini**.

Un nouveau chef du trafic grandes lignes au sein des CFF

Stephan Pfuhl (photo), qui œuvre aux CFF depuis 2007, vient d'être nommé chef du trafic grandes



lignes de la Division voyageurs. Avant de rejoindre l'ex-régie, cet Allemand de 43 ans avait travaillé dix ans à divers postes à responsabilité à la Deutsche Bahn. Le poste de Stephan Pfuhl à la tête du développement de l'entreprise du groupe CFF est repris par **Armin Weber**. Agé de 35 ans, ce dernier travaille depuis début 2010 comme chef du développement de l'entreprise chez CFF Voyagers. eda

Toile de gastronomes

iTaste est un réseau social de quelque 135 000 gourmets. Il propose de gérer les fichiers clients des restaurateurs.

ALEXANDRE CALDARA

Son nom sonne comme une maxime: «Ce qui devrait m'interdire les fautes d'orthographe, mais...», plaisante Paul de La Rochefoucauld. Comment diable cet ingénieur diplômé de l'EPFZ se retrouve-t-il à la tête d'iTaste, un réseau social comprenant plus de 135 000 membres dans le monde francophone? Le modèle économique, il connaît, l'ayant éprouvé avec Sourcingpart.com, une place de marché pour les entreprises industrielles rachetée par l'américain MFG.com. Son nouveau défi lancé il y a un peu plus d'un an cible l'univers des papilles. Pourquoi? «Comme pour le choix d'un méde-

cin, j'aime bien consulter mes amis en matière de restauration.»

Et un réseau social lui paraît un modèle mieux approprié qu'un moteur de recherche: «Sur Google, si nous tapons le nom d'une pizzeria à Genève, nous trouverons tous la même. iTaste permet de connaître les goûts de mon réseau, des gens auxquels je peux m'identifier.» En plus, Paul de La Rochefoucauld ne croit plus trop en la vertu des guides: «Sauf peut-être les sous-classifications du Michelin, les macarons. On ne veut pas remplacer le métier d'expert. Beaucoup de sites produisent des reviews, que j'identifie à du bruit. Qu'est-ce qu'un Hollandais ou un Japonais peut m'apprendre sur ma consommation dans ma ville?»

Pascal Henry, un utilisateur devenu une des stars du réseau

En matière de gastronomie de La Rochefoucauld aime la proximité: «Et curieusement alors que ce n'est pas notre vocation, nos utilisateurs ont envie de se rencontrer physiquement.» La progression des utilisateurs s'estime à 5000 par mois, mais plus que le nombre, ce

qui compte pour l'entrepreneur, c'est leurs contributions actives. Le système valorise ceux qui écrivent leur avis: «Lorsque vous vous inscrivez chez nous, vous commencez avec zéro point. Puis votre réputation est pondérée par l'importance que les utilisateurs donnent à vos commentaires. Pascal Henry est une des stars de notre réseau: 600 personnes veulent connaître ses goûts.» Pascal Henry: ce gastronome qui, en 2008, avait entrepris un tour du monde des meilleurs restaurants et s'était envolé dans la nature pendant un repas chez Ferran Adrià. Paul de La Rochefoucauld ne l'avait jamais rencontré avant son inscription sur iTaste: «C'est un homme charmant.»

Un système de cotation qui ne devrait pas favoriser les tricheurs

A la Télévision suisse romande, qu'il lors d'un reportage reprochait à iTaste de ne pas être clair sur son système de cotation des restaurants Paul de La Rochefoucauld répond: «On s'inscrit sous son vrai nom, donc on n'a pas intérêt à écrire des bêtises. Un restaurateur qui parle seulement de son restau-



Une page du site internet qui permet de localiser de bonnes tables.

rant ne va pas progresser dans le système de points. Il s'agit de retrouver des copains et d'en rencontrer de nouveaux.»

Comme sur Facebook: «Sauf que nous, on ne vend pas de publicité.» Mais alors comment l'entreprise se finance et vise un chiffre d'affaires de 1,2 million de francs cette année? «En vendant des abonnements aux restaurateurs qui leur permettent de gérer leurs fichiers clients», répond Paul de La Rochefoucauld. Il existe deux services, l'un de 1000 francs par année

sans accompagnement qui permet par exemple à la Brasserie Lipp, à Genève de connaître ses 600 clients membres du réseau social, l'autre de 2000 francs par an où iTaste s'occupe de la relance marketing, comme écrire un mot pour le restaurateur sur le mur du client. La Suisse alémanique est le prochain marché, de La Rochefoucauld prépare une traduction de l'application pour la fin du semestre. Une ouverture aux autres métiers de bouche est prévue dans six mois et réclamée par les utilisateurs.

Un invité de marque à l'Ecole hôtelière de Lausanne

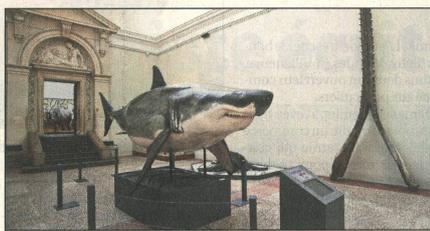
L'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) accueillera, le 20 janvier prochain dès 17h30, János Pásztor, le conseiller spécial pour les questions climatiques du secrétaire général des Nations unies, Ban Ki-Moon. János Pásztor traitera notamment des enjeux du changement climatique, tout particulièrement pour l'industrie de l'accueil. Il définira précisément en quoi consiste le changement climatique, ses causes et conséquences. Il présentera également sa vision du rôle que l'EHL peut jouer dans le combat contre le réchauffement climatique. Cette conférence s'inscrit dans le droit fil de la démarche environnementale et sociale de l'EHL. Elle entre par ailleurs dans le cadre de son année académique dédiée au développement durable et à la responsabilité sociétale. eda

Rumine retrouve ses bêtes

L'aile sud du Musée de zoologie du Palais de Rumine, au cœur de Lausanne, vient de rouvrir. Les 2500 animaux sont à nouveau visibles, pour le grand bonheur des familles.

EUGENIO D'ALESSIO

Royaume des virtuoses de la taxidermie, l'institution vaudoise reprend vie après neuf mois de fermeture. Des travaux de rénovation ont été effectués sur les verrières, les plafonds et les murs de ce phare du tourisme local, mais il s'agit là plutôt de retouches que de véritable révolution.



Le grand requin blanc, pièce phare du Musée de zoologie de Lausanne.

«Nous avons voulu garder ce cachet de musée de charme un brin désuet, avec une muséographie qui date du siècle dernier», confirme Emmanuelle Ryser, chargée de communication. Ce passivisme assumé séduit avec

une belle constance, il est vrai, un large public composé en majorité de couples accompagnés de leurs enfants, pour la plupart vaudois, ainsi que des touristes étrangers de passage à Lausanne. «Nous accueillons chaque année quel-

que 33 000 visiteurs, un chiffre stable depuis des années. Pendant les fêtes, nous avons même enregistré des pics quotidiens de 500 personnes», confie Emmanuelle Ryser.

Au-delà de cette muséographie un rien poussiéreuse, le Musée vaudois de zoologie abrite, parmi ses 2500 animaux taxidermés, quelques belles pièces que plusieurs décennies d'histoire ont fini par mythifier.

Vedette incontestée de l'institution depuis 1958, le grand requin blanc «mangeur d'hommes», capturé au large de Sète (France), nourrit les terreurs des petits et alimente les fantasmes des plus grands. Cette bête de six mètres de long pour un poids de deux tonnes est désormais mieux mise en valeur.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011



Neu Useforderig im neue Jahr?
Bi Eus bisch richtig!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Alles über Aus-
und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

www.hotelleriesuisse.ch

Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg

Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	-
Svizzera italiana	9
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	11

Die Réception

«Visitenkarte»
eines jeden Hotels,
erster und letzter
Eindruck;
Informations-,
Dreh- und
Angelpunkt.



Alain D. Bollat

Karriere an der Front



KATRIN WOLF
EXECUTIVE ASSISTANTE
MANAGER, MÖVENPICK HOTEL
ZÜRICH-AIRPORT
PRÄSIDENTIN AICR

Was macht die Arbeit einer Réceptionistin aus? Réceptionist sein bedeutet Passion, Professionalität und Persönlichkeit zu haben. Für Réceptionisten sollte insbesondere die Freude am Umgang mit Menschen im Vordergrund stehen. Es gehört dazu, sich in die Situation des Gastes hinein versetzen und ihm für seine Wünsche und Fragen Lösungen und Antworten anbieten zu können. Die höhere Schule hierzu ist das Antizipieren, das heisst Vorauszusehen, was der Gast für Bedürfnisse hat und dann proaktiv auf ihn mit einem Vorschlag, einer Geste zuzugehen. Und das immer auf eine charmante und freundliche Art – unabhängig von der eigenen Tagesform. Menschenkenntnis hilft dabei. Und je individueller der/die Réceptionist/-in auf den einzelnen Gast eingehen kann, umso besser fühlt sich

dieser betreut. Als Réceptionist/-in bedarf es zum einen an Fachkenntnissen über das Hotel, das Computerprogramm, aber auch der Stadt in welcher sich das Hotel befindet, um Empfehlungen und Wegbeschreibungen abgeben zu können.

Berufseignung

Wer für diesen Beruf geboren ist, kann sich kaum etwas Spannenderes vorstellen als die täglich wechselnden Aufgaben an einer Hotel-Réception. Geschäftsreisende, Wochenendgäste, Familien und Alleinreisende aus aller Welt wechseln sich ab. Sie sehen in der Réceptionistin den ersten wichtigen Anlaufpunkt bei der Anreise im Hotel sowie die hilfsbereite Ansprechperson rund um die Uhr als Hilfestellung in der Fremde, welche es schafft, ein «home away

from home feeling» zu vermitteln durch gute Beratung und professionelle Betreuung. Mehrsprachigkeit ist ein weiteres Schlüsselement für die Arbeit an der Réception. Deutsch, Englisch, Französisch werden täglich benötigt und unterstützen die freundliche und klare Kommunikation mit dem Gast möglichst in dessen Muttersprache. Wer seine Sprachkenntnisse ausbauen und verfestigen möchte, hat die Möglichkeit, sich direkt im Ausland zu bewerben und zu arbeiten. Zukünftige Arbeitgeber schätzen diesen Ausflug in eine andere Kultur und Sprache ebenso wie die Gäste den sprachgewandten Réceptionisten.

«Bucherer Trophy»

Für engagierte Réceptionisten der 4- und 5-Sterne-Hotels besteht die Möglichkeit,

am Wettbewerb zum besten jungen Réceptionisten, der «Bucherer Trophy», in der Schweiz teilzunehmen. Dieser Contest wird jährlich durch die A.I.C.R. (Amicale de Sous Directeurs et Chefs de Réception) zu erst auf nationaler und im zweiten Schritt auf internationaler Ebene durchgeführt. Der Erstplatzierte jedes Landes nimmt an der internationalen Ausschreibung teil. Für den diesjährigen Gewinner steht somit eine Reise zum Austragungsort in Christchurch, New Zealand im Januar 2011 an.

Die Weiterbildungsmöglichkeiten und damit die weiteren Karriereschritte dieser engagierten Gastgeber können sich sehen lassen. Ob als Chef de Réception, als Guest Relations Manager oder als Hoteldirektor/-direktorin: der Einsatz zählt sich auf jeden Fall aus.



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

10405591

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbrin-
gung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

10495940

Deutsche Schweiz



Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Für nationale und internationale Unternehmen platzieren, konzipieren und organisieren wir Konferenzen in unseren Partnerhotels in der Schweiz und im Ausland. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Speakers und Premium Conferences bieten wir unseren Konferenzkunden eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Swiss Sales Conferences ist auf Wachstumskurs! Da wir unseren Kunden eine Top-Qualität bieten, suchen wir zur Verstärkung und Erweiterung des Verkaufsteams eine/n

Verkaufsmitarbeiter/in / Sales Manager

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgserlebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Konferenzen, Seminare und Meetings und haben fundierte Kenntnisse in der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache. Sie reisen gerne und Genauigkeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie bereit und haben Lust für diese spannende Aufgabe?

Ja? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen per Email oder Post an Oliver Stoldt (Inhaber).

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH - 8810 Horgen,
Tel.: +41 44 718 48 00 / Fax +41 44 718 48 11, www.swiss-sales.ch

10661001

hotel sedartis

for business, culture and fine food



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen engagierten

Chef de partie m/w

Eintritt per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind fachlich ausgebildet und erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie beherrschen das selbständige Führen des Postens, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil
ch.pfund@sedartis.ch
mehr Stellenangebote www.sedartis.ch



10601914

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelertasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - Ende März

welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

Servicefachangestellte - d/f/e ab April & Mai

welche unseren grossen Stammgastkreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Receptionspraktikantin - d/f/e ab Juni

welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell umsorgt und betreut.

Zimmerdame - d/f ab April & Mai

die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

10617002

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserte@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	Nr. 3/2011	Nr. 4/2011	Nr. 5/2011	Nr. 6/2011
– Erscheint / Parution	20.1.2011	27.1.2011	3.2.2011	10.2.2011
– Anzeigenschluss / Délai	17.1.2011	24.1.2011	31.1.2011	7.2.2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-begtaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferien-Wohnungen, Wellness- & Spa, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- & Events-Bereich.

Wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 850 Gäste (125 Hotelzimmer, 86 Ferienwohnungen und 27 Mehrbettzimmer).

Zur Ergänzung unseres 1. Kadern suchen wir eine/n:

Leiter/in Rezeption & Reservation

Ihre Aufgaben:

Sie führen und schulen unser Team mit 12 Mitarbeitern. Sie betreuen die internationale Kundschaft und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Abteilung. Sie verbessern unsere Qualität laufend und unterstützen die Mitarbeiter im Tagesgeschäft.

Sie bringen mit:

Sie haben fundierte Kenntnisse im Bereich Rezeption/Reservation sowie einige Jahre Führungs-Erfahrung. Hohes Qualitätsbewusstsein und Kunden-Orientierung sind für Sie ebenso selbstverständlich wie unternehmerisches Denken und Handeln. Sie sind belastbar, innovativ sowie lösungsorientiert. Sie sprechen Englisch, optimalerweise Französisch und Italienisch.

Wir bieten:

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie diverse Fringe-Benefits.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Cornelia Andres, Swiss Holiday Park, 6443 Morschach, Telefon 041 825 50 22, cornelia.andres@shp.ch.



SWISS HOLIDAY PARK

Immer ein Erlebnis

Swiss Holiday Park AG - CH-6443 Morschach - Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch - www.swissholidaypark.ch

Alle Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

Neueröffnung April 2011

Belvoir HOTEL

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weiblick
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8903 Rüschlikon

Auf Frühjahr 2011 suchen wir für unser historisches 3-Sterne-Hotel in der Altstadt von Rapperswil ein

Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in

Das Haus wurde 1999 komplett renoviert. Der Betrieb ist aufgeteilt auf 20 Zimmer, Restaurant mit Terrasse «auf der Gasse», Bar/Lounge sowie Saal und Weinkeller für besondere Anlässe.

Was suchen wir? Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Hotel-/Gastgewerbe. Ein paar Jahre Berufspraxis, Führungserfahrung und Flair für das Einzigartige. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe, Organisations-talent ist Ihnen gegeben. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungs-fähigen Betrieb. Sie werden täglich gefordert von unseren Gästen und auch von Ihren Mitarbeitenden. Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden stets in der Hand und behalten den Überblick. Rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mit dem Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisieren.

Ein paar Stichworte zu Ihren Kernaufgaben:

- Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
- Umsetzen des Konzepts, der Führungsrichtlinien und unseres Leitbildes
- Pflegen des persönlichen Kontakts zu Ihren Gästen allen Alters
- Organisieren und realisieren verschiedener Anlässe
- Sicherstellen einer hochstehenden Qualität auf allen Ebenen
- Zielorientierte Führung und Förderung Ihres Teams inkl. Lernende

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Fritz Schlagenhaut, Seestrasse 1013, 8706 Meilen
Telefon 044 924 20 30
E-Mail m.ackermann@schlagenhaut.ch

HOTEL ALLEGRO BERN

KURSAAL BERN

Das 4* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Für die Betreuung unserer internationalen Gäste suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die sich durch Leidenschaft, Begeisterung und Dienstleistungswillen auszeichnet. Als unser neuer

Front Office Manager (m/w)

erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Qualitätsorientiertes Arbeiten und Kommunikationsfreude im Umgang mit internationalen Gästen und Mitarbeitenden sind für Sie selbstverständlich. Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die optimale Zimmerverwaltung, die aktive Gästebetreuung sowie das Führen des Front Office-Teams inkl. Portiers.

Für diese verantwortungsvolle Position erwarten wir eine fundierte Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung als Front Office Assistent oder Manager in der 4*/5*-Hotellerie (idealerweise mit abgeschlossener Hotelfachschule). Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Führungsqualitäten sowie eine professionelle und leistungsorientierte Arbeitsweise aus. Weiter verfügen Sie über ein gepflegtes, repräsentatives Auftreten und D/F/E Sprachkenntnisse. Eigenverantwortung und ein gesundes Durchsetzungsvermögen setzen wir voraus.

Wenn Sie bereit sind, zeitlich unregelmässige Einsätze während der ganzen Woche zu leisten, bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet und die Möglichkeit, sich in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundschaft weiter zu entwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Hotel Allegro Bern
z.H. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Gäste- und Informationsstellenmanagement (m/w, 100 %)

Diese Stelle beinhaltet die Verantwortung für die qualifizierte Betreuung der Gäste, dies in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen der 14 Infostellen zwischen Maloja und Zernez. Der oder die LeiterIn ist dem CEO direkt unterstellt.

Ihre Aufgaben:

- Führung und Schulung der rund 42 Mitarbeitenden der Infostellen.
- Gewährleistung langfristiger Kundenbindung und -zufriedenheit durch optimale, qualifizierte und zielgruppenorientierte Beratung in Kenntnis der Produkte/Dienstleistungen.
- Betreuung der Schnittstellen mit lokalen Touristikern und Gemeinden.
- Erarbeitung und Weiterentwicklung von Standards für die Leistungserbringung sowie die Erstellung und Verbreitung von Gästeinformationen.
- Weiterentwicklung des internen Informations-Materials.

Unsere Erwartungen:

Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit mit hoher Dienstleistungsbereitschaft sowie der Fähigkeit, team- und ergebnisorientiert zu führen. Sie verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung in der Kommunikation sowie der Kundenbetreuung. Ihre stillichere schriftliche Ausdrucksweise übertrifft den Durchschnitt. In Deutsch, Englisch und Italienisch können Sie sich zudem gewandt artikulieren. Eine gute Allgemeinbildung rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:

Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. 081 830 09 22,
michael.baumann@support-engadin.ch, www.engadin.stmoritz.ch

- Maloja
- Sils
- Silvaplana
- St. Moritz
- Celerina
- Pontresina
- Samedan
- Bever
- La Punt Chamues-ch
- Madulain
- Zuoz
- S-chanf
- Zernez



Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung

Auf dem Pilatus, dem weltberühmten Hausberg von Luzern, tut sich einiges: Auf 2132 M. ü. M. werden Gipfelträume verwirklicht! Ein geniales Angebot in Hotellerie und Gastronomie erwartet die Tages- und Über-Nacht-Gäste nach dem Umbau 2009 – 2011. Urchig und urban, historisch und frisch, am Sternenhimmel und stadtnah, für Sport, Erlebnis und Musse. Geht das? Ja!

Im vergangenen Jahr eröffnete das neu renovierte historische Hotel Pilatus-Kulm mit Business Center. Im Februar folgt die neue Gastronomie im Hotel Bellevue und im Mai die neue spektakuläre Panorama-galerie – herrlich, wie sich auf dem Pilatus jetzt Visionen in Ambiente verwandeln. Damit der Pilatus in Zukunft alle seine Möglichkeiten ausspielen kann: Nicht nur als Ziel für Fahrrad- und Wanderfreunde, sondern auch als unvergleichlicher Treffpunkt für Business-, Gruppen und Einzelgäste, die sich einfach nur einzigartig verwöhnen lassen wollen. Nun sind wir beauftragt, Sie als Gastgeber, als Promoter, als Seele und Kopf des rund 60-köpfigen Gastronomieteams und als

Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung der Pilatus-Bahnen AG

zu gewinnen. Sie verstehen es, das Hotellerie- und Gastronomieangebot in seinen Mög-

lichkeiten als perfekte Ergänzung zum Gesamtpaket Pilatus im touristischen Umfeld zu positionieren. Die Aufgabe ist also eine Doppelte: Auf dem Berg der Gastgeber, der 100-prozentig für seine Gäste da ist und für hervorragende Qualität und das unvergleichlich Besondere bürgt. In operativer Betriebsverantwortung, mit dem Willen zum Erfolg. Darüber hinaus sind Sie auch der Entwickler, der in der GL-Team über das Tagesgeschäft hinaus denkt, kooperativ Angebote schafft und zusammen mit dem Verkauf und Marketing neue Gäste akquiriert und den Berg mit einem starken Team laufend weiter entwickelt.

Sie sind ein Gastropezialist mit Leib und Seele. Mit solider Ausbildung und Hotelfachschule sowie einem überzeugenden Leistungsausweis in Hotellerie und Gastronomie sowohl im Bereich FIT wie im Gruppentourismus. Sie sind vertraut mit Tourismus – von Vorteil Bergtourismus – kennen das Touroperating und sind in der Lage, die ganze Klaviatur des MICE zu nutzen. Sprachgewandt, stil- und verhandlungssicher. Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert
Jean-Pierre von Burg

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich, Basel
und new wch in
→ Bern.

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser Schiff. Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

SHS Hotel Services AG erbringt Dienstleistungen für Hotelbetriebe auf höchstem Niveau.

Wir suchen nach Vereinbarung im Raum St. Gallen sowie Zürich

Executive Housekeeper 100%

Ihr Profil:

- Sie haben Ihre Ausbildung in der Hotellerie erfolgreich abgeschlossen
- Sie besitzen eine hervorragende Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit Mitarbeitern und Gästen
- Sie besitzen ein hohes Mass an Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Belastbarkeit
- Ihr Anspruch auf Qualität und Service ist sehr hoch
- Die Gästezufriedenheit ist Ihre oberste Priorität

Ihre Aufgaben:

- Unterweisung und Ausbildung von Mitarbeitern
- Kontrolle der Zimmerreinigung und der öffentlichen Bereiche
- Dienst- und Urlaubsplanerstellung
- Abwicklung der anfallenden administrativen Aufgaben
- Enge Zusammenarbeit mit dem Frontoffice und der Haustechnik

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und attraktive Anstellungsbedingungen. Als Teil unseres motivierten Teams sind Sie in Entscheidungsprozesse involviert, bringen Ihre Ideen aktiv ein, setzen und bestimmen Erfolg und Zukunft der SHS Services AG.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an claudelachet@shs-service.ch

Tram und Gastronomie – diese Kombination bieten wir, die Kramer Gastronomie zusammen mit der VBZ, in der Stadt Zürich an. Durch abwechslungsreiche Themen wie Fondue, Thailand, Österreich oder Bella Italia möchten wir den Gästen zeigen, wie schön ein Abendessen auf rollenden Rädern sein kann. Für dieses lebhaft und abwechslungsreiche Restaurant suchen wir per Mitte Februar 2011 eine/n

Leiter/in Gastro-Tram

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Führungsposition sammeln können und besitzen eine gastronomische Grundausbildung. In Ihrer Funktion sind Sie für die Organisation im Tram von A-Z verantwortlich und die direkte Ansprechperson für die VBZ. Sie lieben den Kontakt zu Gästen und es liegt Ihnen am Herzen, den Qualitätsstandard auf höchstem Niveau zu halten. Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse, Mitarbeiterplanung, Bestellwesen und Warenkontrolle gehören zu Ihren täglichen Tätigkeiten. Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE
KRAMER LIFESTYLE TRADITION DREAMS

hotel sedartis

for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte/n

Service Mitarbeiter m/w

per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie haben einen Lehrabschluss als Restaurantfachmann/-frau und sind erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie lieben den Umgang mit Menschen, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil
ch.pfund@sedartis.ch
mehr Stellenangebote www.sedartis.ch

Belvédère

Seerestaurant

Herzlich Willkommen im Nidwaldner Gourmet-Paradies

Das neu geborene Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bietet ab Ende März 2011 eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (15 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 80 Innen- und 60 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Genieserinnen und Genieser von Nah und Fern.

Für unser überdurchschnittliches Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte und jüngere

Servicefachangestellte

(20-35 jährig)

Ihr Profil:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch, mündliche Englisch-Kenntnisse
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis 15. Januar 2011 an: info@seerestaurant-belvedere.ch oder Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7

Sie sind unser Gewinn!



Assistant F&B Manager (m/w) 100%

In dieser abwechslungsreichen Position mit Führungsaufgaben unterstützen Sie den Leiter F&B proaktiv in allen Bereichen und Sie sorgen für einen reibungslosen Event- und Barbetrieb.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern

GRAND
CASINO LUZERN

www.grandcasinoluzern.ch

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleistern innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben

Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkosten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepte. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

Ihr Profil

Sind Sie aus Leidenschaft Diätkoch/-kochen mit Berufserfahrung und wollen in einer der grössten Diätküchen der Schweiz in der Führung mitwirken? Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/köchin und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Verfügen Sie über Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

La Capriola

... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. Mit unserem schweizweit einzigartigen Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt eröffnen wir – nach sechs Jahren Erfahrung in Davos – im kommenden Sommer ein weiteres Ausbildungszentrum in Luzern.

Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?

ab 1. Juni 2011 oder evtl. mit sporadischem Einsatz bereits ab März 2011

als LeiterIn des Ausbildungszentrums La Capriola Luzern

Zu Ihren Aufgaben gehören ...

das Führen und Fördern von Lernenden und Mitarbeitenden; das Organisieren und Koordinieren zwischen Ausbildungsbereich (Hotels), Berufsschulen und Bereich Wohnen/Freizeit; das Zusammenarbeiten mit Eltern, Erziehungsberechtigten, Verantwortlichen der IV-Stellen; das Planen und Leiten von Teamsitzungen, Standort- und Abklärungsgesprächen sowie des Blockwochenunterrichtes; das Erledigen administrativer Aufgaben.

Sie verfügen über ...

eine höhere Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie und möglicherweise in Sozialpädagogik (oder anderweitige pädagogische Erfahrung); mehrere Jahre Berufserfahrung; Führungs- und Sozialkompetenzen; Flexibilität, Geduld und Belastbarkeit.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 28. Januar 2011!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch



Jobs auf dem Silber-tablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kernaktivitäten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. März eine/n

Mitarbeiter/in Rezeption 80 - 100 %

Das zertifizierte Seminarhotel Gerzensee, der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, bietet 54 moderne Zimmer. Für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Grössen vorhanden. Der gastronomische Bereich umfasst ein GästereRestaurant, die Orangeirie und ein Carnotzet. Der ganze Betrieb schliesst neben dem Hotel eine Gärtnerie, ein Bauernhof, Wald, stehende und fliessende Gewässer ein.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Tätigkeiten zuständig:

Übernahme von Receptionsschichten, Gästeeempfang, Betreuung und Verabschiedung der Seminar- und Übernachtungsgäste, Telefondienst, Reservation und Administration.

Ihr Profil

- Reception-, Hotelfach-, KV Ausbildung oder Receptionserfahrung
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch von Vorteil
- Freundliches, kundenorientiertes und gepflegtes Auftreten
- Kommunikationsfähig, belastbar, flexibel und dienstleistungsorientiert

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Clemens Stampfli
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
Seminarhotel Gerzensee
Dorfstrasse 2
CH-3115 Gerzensee

SVGroup
Passion for quality. Since 1914.

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Februar einen kreativen, motivierten

Koch w/m

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

info@central-affoltern.ch oder
Restaurant Central, Zürichstr. 100,
8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15
www.central-affoltern.ch

Top of Bad Ragaz
Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab 1. März oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

**Servicefachgestellte
Chef de Partie w/m
Jungköche w/m**

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 40 47 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

Hotel Wildhorn
LAUENEN



GSTAAD

COME UP SLOW DOWN

Das traditionsreiche
Folklore-Hotel/Restaurant

Wildhorn
in Lauenen bei Gstaad sucht
**motivierte/n
Pächter/-in oder Paar,**
welche unsere einheimischen und internationalen Gäste
ab 1. Mai 2011 verwöhnen.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kurt Annen
Dorfstrasse 33
3782 Lauenen
Tel. 033 744 63 76



Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewöhnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)

Servicemitarbeiter(in)

mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im März/April 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: **Markus Mani**
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: www.manis.ch
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

Grand Hotel
EUROPE
LUCERNE

Das 1872 erbaute Grand Hotel Europe, eines der führenden 4-Sterne-Häuser der Stadt Luzern, blickt auf eine lange Tradition zurück. Es verfügt über 180 geschmackvoll renovierte Gästezimmer und ein Convention Center mit 10 Seminar- und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfiehlt sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- Empfang:** Réceptionistin
sprachgewandt, gastorientiert und mit Réceptionserfahrung
- Küche:** Sous-Chef/Anfangs-Sous-Chef
Chef de partie tournant
Commis pâtissier
Commis de cuisine
- Service:** Chef de rang (Seminarbereich,
Restaurant)
- Etage:** Etagenportier
Zimmerfrau

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästerorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
Info@europe-luzern.ch

Sie lieben die marktfrische, regionale Küche und haben Erfahrung im A-la-carte-Bereich?

Gepflegter Gasthof sucht zur Verstärkung seines jungen Teams:

Koch (100%)

Interessiert?
Bitte rufen Sie Roger Aschwanden an:
044 492 23 12.

Gasthof zum weissen Rössli
Albisriederstrasse 379
8047 Zürich
www.zumweissenroessli.ch

**GASTHOF
ZUM GOLDENEN
STERNEN**

Für unser stadtbekanntes Restaurant mit einem gehobenen Speiselokal, zwei Sommerterrassen sowie verschiedenen Banketträumlichkeiten bis zu 100 Personen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent / -in

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Mithilfe bei der Angebotsplanung und dem Service, das Kostenmanagement, die Organisation von verschiedenen Anlässen sowie die Administration. **Aufgestellt und verantwortungsbewusst wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.**

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung und grossen Ambitionen. Mit uns kommen Sie vorwärts!
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof zum Goldenen Sternen
Johannes Tschopp
St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66
www.sternen-basel.ch
johannes.tschopp@sternen-basel.ch

Ihr Einsatz zählt!



Servicemitarbeiter/in 60-100%
befristet April - September 2011

Für unser Restaurant Seegarten mit 200 Sitzplätzen an der grössten Flaniermeile Luzerns, suchen wir erfahrene und dynamische Servicemitarbeiter. Sie jonglieren gerne mit dem Tablett, verwöhnen unsere Gäste nach Herzenslust und gehen am Nachmittag gerne in die Badi? Dann sind Sie die richtige Person für uns!

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre Bewerbung: Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse: Grand Casino Luzern AG - Personalabteilung - Haldenstrasse 6 - Postfach - 6002 Luzern



www.grandcasinoluzern.ch

Hotel Seeburg Luzern

In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung...

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch

3.2.1

hubert erni

„the blinker“ ist kein gewöhnliches Lokal, er ist einiges mehr. Gleichzeitig Beiz, Bar und Living Room, wo es sich gediegen lunchen, dinieren und clubben lässt. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team professionelle Unterstützung:

Chef Patissier m/w 100%

für das Lokal „the blinker“ und unser Catering „comme il faut“

Betriebsassistent/in 100%

für das Lokal „the blinker“ zur Unterstützung des Leiter Lokal und in der Funktion als Serviceleiter/in

Restaurationsfachangestellte/r 100%

für eine gepflegten, lockeren à la Carte Service

Sind Sie interessiert?

Senden Sie uns Ihre kompletten

Bewerbungsunterlagen an:

Hubert Erni

erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag
gewerbestrasse 9
postfach
ch-6330 cham 2
fax +41-41 710 40 64
phone +41-41 710 40 60
contact@3-2-1.ch
www.3-2-1.ch

RESTAURANT FROHSINN Restaurant FROHSINN Illigenwil

Gesucht per sofort
oder nach Vereinbarung

**Koch
evtl. Jungkoch**
in Spezialitäten-Restaurant
(ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16

GASTHOF SUR ALTEN KANZLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**Service Mitarbeiter/in
(mit A-la-carte-Erfahrung)
Serviceaushilfe für Festanlässe**

**Allrounderin
(Buffet, Etage, Lingerie)**

Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft
Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrüstung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

MARKETINGASSISTENT/IN (100%)

Ihre Herausforderungen

- Unterstützung der Marketing & Sales Abteilung
- Förderung und Pflege von Vertriebskanälen via Tour Operators und Busunternehmen sowie entsprechende Angebotsgestaltung
- Planung und Umsetzung von Marketingkommunikationsaufträgen
- Bereitstellen von Marketingmaterial (Drucksachen, Kataloge)
- Qualitätssicherung der Website, Koordination des Newsletters, Pflege der Social Media
- Selbständiges Erstellen von Analysen, Statistiken, Präsentationen
- Administrative Verwaltung des Treueprogramms «Ferienkarte»
- Administrative Unterstützung des Bikeholiday-Verantwortlichen
- Selbständige Projekte
- Kundenkorrespondenz

Ihre Erfahrungen und Kompetenzen

- Fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Tourismus und/oder in der Hotellerie
- Stilsicheres Deutsch mit gewandter Ausdrucksweise
- Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Muttersprache Französisch und Italienischkenntnisse von Vorteil)
- Sehr gute Office-Anwenderkenntnisse
- Strukturierte, effiziente und exakte Arbeitsweise
- Überdurchschnittliches Engagement
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Innovatives Denken
- Zuverlässigkeit
- Zielorientierung

Wir freuen uns auf Sie!

Ferienverein
POSCOM Ferien Holding AG
z.Hd. Linda Hunziker
Tschammerstr. 37, 3007 Bern oder
linda.hunziker@ferienverein.ch

www.ferienverein.ch

Barmelweid BETRIEBE

Die Barmelweid liegt in einer wunderschönen Landschaft oberhalb von Aarau und beschäftigt rund 380 Mitarbeitende. Die Betriebe Barmelweid AG erbringt Dienstleistungen für die Klinik mit ihren 130 Betten, das Pflegezentrum mit den 50 Bewohnerinnen und Bewohnern und das Hotel Geissflue.

Für die Führung und Weiterentwicklung der Abteilung des infrastrukturellen Facility Managements (IFM) mit den Dienstleistungen der **Reinigung, der Wäscherversorgung, der Logistik und der Dekorationen** suchen wir per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft eine kompetente und selbstständige Person als

Leitung Infrastrukturelles FM, 80–100 %

Verfügen Sie über ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis, denken Sie betriebswirtschaftlich, handeln organisiert und haben Freude, konzeptionell und zielgerichtet zu arbeiten? Sind Sie kommunikativ und verfügen über gute Sozialkompetenzen, didaktisches Geschick und ausreichend Führungserfahrung? Weisen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftsleiter/in (BP, HFP) oder eine Fachschule im Hospitality- und Gebäudemanagement auf? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit in einem modernen Umfeld, in dem Sie 4 Teamleiter führen und eng mit anderen Abteilungen zusammenarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, flexible Arbeitszeiten, eine moderne Infrastruktur, Teamarbeit und günstige Verpflegungsmöglichkeiten. Eine Kindertagesstätte ist im Hause vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Andreas Kammer, Leiter Hotellerie / Facility Management, andreas.kammer@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 16.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.barmelweid.ch



Ab sofort
suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in **DAVOS Schweiz**

Koch oder Köchin

Ihre Herausforderung: Führen eines eigenen Postens, erstellen der Mis en place, verpflegen der HP-Gäste, A-la-carte-Küche, Tatkräftige Unterstützung bei der Durchführung diverser Bankette sowie allgemein interessante Tätigkeiten eines Kochs.

Ihre Kompetenz

- Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.
- Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
- Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Genau die richtige Herausforderung für Sie?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

****TURMHOTEL VICTORIA
Judith & Ralph Pfiffner, Direktion

7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 80
hotel@victoria-davos.ch www.victoria-davos.ch

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Sie lieben die Vielseitigkeit eines Relais & Châteaux Hauses und den Anspruch einer 5* Klientele. Durch ihr Fachwissen tragen Sie zur Qualität und zum Erfolg unseres Landhauses bei.
Für die Saison 2011 bieten wir die folgenden Stellen:

HAUSWIRTSCHAFT (D, F)

- 1 Hausdame
- Zimmerfrau
- Portier

REZEPTION (D, F, E)

- Stv. Chef de Réception
- Rezeptionist/in
- Reservationsmitarbeiter/in

SERVICE (D, F, E)

- Chef de Rang
- Chef de Bar
- Commis de Rang
- Commis de Bar
- Buffetdame

KÜCHE (D, F)

- Chef de Partie
- Demi-Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Commis Pâtissier
- Casserolier

Sind Sie eine offene, charmante und kompetente Persönlichkeit? Dienstleistungsbereitschaft, Flexibilität und niveauvolles Auftreten sind für Sie selbstverständlich?

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle in einem aussergewöhnlichen Landhaus. Eintritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an, Regula Beglinger, Human Resources. Für Fragen stehen wir telefonisch gerne zur Verfügung.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote.



Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Murten
T +41 (0)26 678 61 61, humanresources@vieuxmanoir.ch



Unwiderstehlich



Für die Abteilung CC/Gastronomie suchen wir eine/n

Key Account Manager

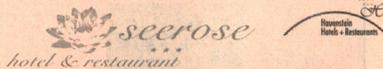
Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleischbranche und mittlerweile in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuss und Innovation.

Die Herzen unserer über 450 Mitarbeitenden in Zell/LU schlagen für Geflügelprodukte. Diese Leidenschaft verbindet uns tagtäglich. Wie steht es mit Ihnen?

mit Ausbildung in der Lebensmittelbranche und Weiterbildung im Verkauf. Sie verfügen über Verkaufserfahrung, besitzen Kenntnisse in der Mitarbeiterführung und können sich versiert in Deutsch und Französisch ausdrücken.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sie unter www.bell.ch/jobs

Gerne steht Ihnen Julia Peyer für weitere Auskünfte unter +41 41 989 8605 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Bell AG, Personal/Ausbildung, Julia Peyer, Postfach 61, 6144 Zell.



Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seeferrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April folgende versierte und erfahrene Mitarbeiter:

- Chef de partie m/w 100%
- Servicefachangestellte m/w 100%
- Aushilfe Frühstückservice (Teilzeit)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und verfügen über Erfahrung in einem Saisonbetrieb. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie sind belastbar, motiviert und haben Freude an Ihrem Beruf. Wenn Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Seerose; Sibylle Maegli
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee
www.seerose-faulensee.ch
info@seerose-faulensee.ch

1068-508

Mercuri Urval (www.mercuriurval.com) wurde vor mehr als 40 Jahren in Schweden gegründet, ist global vertreten und seit über 25 Jahren erfolgreich in der Schweiz tätig. Wir beraten und unterstützen Unternehmen/Organisationen in allen Fragen des Human Resources Management. Um unser Team in Zollikon zu verstärken, suchen wir eine/n dienstleistungsorientierte/n und engagierte/n

Assistenten/in

zur Unterstützung unserer Management Consultants

Ihre Aufgaben: Gemeinsam mit Ihren Kolleginnen bilden Sie das starke Team zur Unterstützung unserer Berater/innen. Während sich «Ihre» Berater/innen auf den Markt konzentrieren, übernehmen Sie die Administration und die Dienstleistungen im Hintergrund. Sehr selbstständig koordinieren Sie Termine, organisieren Meetings und kommunizieren mit Kunden und Bewerbern. Ihr tägliches Ziel ist es, die Erwartungen unserer Kunden und Kandidaten zu übertreffen.

Was Sie mitbringen: Ganz einfach: Sie sind im kaufmännischen Bereich ausgebildet und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung. **Schon anspruchsvoller:**



Sie kommunizieren gerne und gut, nebst Deutsch auch in Englisch und idealerweise Französisch. **Das Wichtigste:** Der Dienstleistungsgedanke entspricht Ihrem Naturell. «Multitasking» ist dabei für Sie nicht nur ein Modewort, sondern gelebter Alltag. Mit Ihrem Qualitätsdenken werden Sie hohen Ansprüchen gerecht.

Wir bieten Ihnen: It's all about people! Unter diesem Motto können Sie in dieser dynamischen und abwechslungsreichen Tätigkeit viel bewegen und zum Erfolg beitragen. Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon.ch@mercuriurval.com mit dem Vermerk **CH-279.20987** oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne gibt Ihnen Frau Katharina Nievergelt weitere Informationen unter **044 396 11 82**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.ch



Mercuri Urval

10478-5027



AUF DER SONNENSEITE LEBEN UND ARBEITEN

Haben Sie Lust, an einem phantastischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer «sonnigen Familie». Ab April bis Oktober 2011 oder für längerfristige Engagements nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeitende:

Chefs / Commis De Partie

Kompromisslos im Geschmack – für den anspruchsvollen Gaumen

Restaurationsfachfrau / mann

Ihr Lachen und Ihr Auftreten ist wie unser Name – sonnig und ausgeglichen

Service-Aushilfen (Bankett und/ oder à la carte)

Unsere Servicecrew freut sich auf Ihre Unterstützung

Praktikanten Service / Junior Kader (F&B)

Wir begleiten Sie sicher bei Ihrem nächsten Karriereschritt

Réception (Teilzeit)

Ideal für die Wiedereinsteigerin mit Berufserfahrung

Etage / Lingerie / Reinigung (Teilzeit)

Sie wissen wie man Gäste auf Rosen bettet und dass Düfte verzaubern

Kioskaushilfen Seebad

Ein toller Job für Sonnenhungrige an einem idyllischen Ort

FAKTEN

26 stilvoll renovierte Zimmer mit atemberaubendem Seeblick • Bankett/Seminarsaal mit 80 Plätzen - à la carte Restaurant mit 80 Plätzen • Sonnen-Terrasse mit 100 Plätzen open Air Lounge • eigenes Seebad • nur 15 Autominuten von Luzern • familiäres, fröhliches Arbeitsklima

KONTAKT

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an: Stefan Fuchs, Hotelfier & Gastgeber

HOTEL • RESTAURANT • SONNENTERRASSE • LOUNGE • SEEBAD

Sonne • Balance Hotel am See • Seestrasse 23 • 6205 Eich
Tel. 041 202 01 01 • Fax 041 202 01 00
hotel@sonnebalance.ch • www.sonnebalance.ch

Zur selben Familie gehören: seerose.ch • muerset.ch • badubendorf.ch

1064-5022

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

1048-5021



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Sie suchen per sofort oder nach Vereinbarung

ReservationsmitarbeiterIn

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach und haben bereits erste Erfahrungen in der Reservationsabteilung gesammelt. Sie begeistern unsere Kunden am Telefon sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch. Nebst Ihrem organisatorischen Flair überzeugen Sie unsere Kunden auch durch Ihr Verkaufstalent und Ihre Kommunikationsstärke.

Generalgouvernante

Sie motivieren Ihr Team bestehend aus rund 30 Mitarbeitenden zu Bestleistungen. Sie planen und koordinieren geschickt und handeln betriebswirtschaftlich. Ihnen unterliegt ebenfalls die Ausbildung unserer Lernenden für den Beruf Hotelfachfrau/-mann. Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Hotelfachfrau sowie über mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind detailorientiert, verantwortungsbewusst und führungsstark. Ihre sympathische und freundliche Art sowie Ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch runden Ihr Profil ab.

RestaurantleiterIn Restaurant Mekong

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit. Zudem führen Sie unser Restaurant mit Charme und Professionalität. Es unterstützt Sie ein eingespieltes Team um unsere Gäste zu empfangen und in einem Umfeld ganz besonderer Art zu verwöhnen. Dank Ihrer fundierten Ausbildung und mehrjährigen Erfahrung in einer ähnlichen Position meistern Sie diese Herausforderung vom ersten Tag an. Sie zeichnen sich aus durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Ihr sympathisches Wesen und Ihre Ausstrahlung runden Ihr Profil ab. Sie beherrschen die englische Sprache sehr gut.

Bankett Küchenchef (Stv. des Executive Chefs)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionsgäste aus Asien und den USA. Ebenfalls unterliegt Ihnen die Zubereitung für die Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Um diese Herausforderung meistern zu können, bringen Sie eine erfolgreich abgeschlossene Beruflehre zum Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ihre Mitarbeitenden führen Sie als sympathische und aufgeschlossene Führungsperson motivierend und qualitätsbewusst. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld, mit geregelten Arbeitszeiten von Mo-Fr 07.00-16.00 Uhr (auch flexibel einsetzbar).

Thai-Spezialitätenkoch

Sie sind in Thailand ausgebildeter und berufserfahrener Thai-Koch, welcher sein Handwerk mit Passion ausübt. Dank Ihrer langjährigen Berufserfahrung zaubern Sie unsere grosse Auswahl an thailändischen Gerichten problemlos und lassen sich durch keine Hektik aus der Ruhe bringen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. **Neugierig?** Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
+41 41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

1061-5088

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationsstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service? Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.rossli-zuzwil.ch

1069-5058

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungs-Kombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef m/w

Wir wenden uns an eine aufgestellte, begeisterungsfähige und motivierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und Berufserfahrung in der Küche. Kreatives, exaktes und selbständiges Arbeiten sowie gutes fachliches Können und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf und unterstützen unsere Teams in der Produktionsküche, den Restaurants Allegretto und Giardino.

Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung? Wenn Sie in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundenchaft Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit, sich weiter zu entwickeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandra Lemann-Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

1058-5058



KARTAUSE
ITTINGEN

Wir machen uns fit für die Saison...

...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen für Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

Seminar- und Eventkoordinatoren
Restaurantfachleute

Köche

Begleiter von Anlässen

Küchenhilfen

Aushilfen Service und Etage/Lingerie

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und **detaillierte Stellenangebote** finden Sie unter www.kartause.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth
Telefon +41 52 748 44 11
karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch

Wir suchen per sofort einen japanischen Spezialitätenkoch

mit japanischer Kochausbildung und mehr-
jähriger Erfahrung.

Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der
Sushi-Zubereitung.

Unser Restaurant befindet sich in der
Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Be-
werbung an Chiffre 10612-5598 htr hotel
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher
Küche suchen wir auf den 1. März 2011
oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französisch-
kenntnisse, mit Charme und Kompetenz
gewinnen Sie einheimische wie auch aus-
ländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
026 670 22 20

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

***HOTEL aarau GOLF WEST TENNIS OBERENFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir per 1. März 2011
oder nach Vereinbarung einen motivierten
Mitarbeiter als

Sous-Chef m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und
Erfahrung. Haben Sie den Wunsch, Ihr kreatives
Talent, Ihren vollen Einsatz und Ihre Persönlichkeit in
Ihren Beruf miteinzubringen und dadurch zum
Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

...dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Was Sie erwartet:

lebhafter Betrieb mit marktfreischer à-la-carte- und
Bankettküche
gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse
im Grünen
aufgestelltes, junges Team
Jahresanstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
an:

HOTEL aarau-WEST
Theresia Volgger
Muhenstrasse 58/ 5036 Oberenfelden/Aarau
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

RESTAURANT
Adlisberg
CH-8001 ZÜRICH

www.adlisberg.ch

Für unser Schweizer Restaurant Adlisberg
in Zürich oberhalb des Dolders
suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%) und Koch (100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind
Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer
sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige
Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: ramseier@carlton.ch

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin
zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem
Ristorante Da Ernesto in Luzern! Für diesen Betrieb suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung **eine/n**

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und
zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des
Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und
zu motivieren und sind lösungsorientiert. Als Teamplayer behalten
Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen
unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art.
Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute
Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
einen

Chef de service

Sie sind bis 25 Jahre jung und bringen sowohl Serviceerfahrung
als auch gute Kenntnisse im Bereich der Küche mit. Sie sind frank-
bezogen, scheuen sich nicht, Führungsverantwortung zu über-
nehmen und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren.
Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunter-
lagen an:



Ristorante Da Ernesto

Richard A. Fries
Furrengasse 17
6004 Luzern
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch



Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX
in Graubünden. Als Anbieterin alpiner Freizeiterlebnisse begeistern wir unsere Gäste
mit Leidenschaft und Servicequalität. Unsere Arbeitsumgebung ist von Offenheit und
Respekt getragen, denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

Für unsere Abteilung Marketing und Sales suchen wir mit Eintritt Anfang Mai 2011
einen

Sales Manager (m/w)

Ihre Aufgaben

Sie sind für den aktiven Verkauf der Destination Films Laax Falera in den Märkten ver-
antwortlich. Dabei positionieren Sie unsere Produkte in den definierten internationalen
Märkten und sind für die Akquirierung neuer Kunden in unseren strategischen
Geschäftsfeldern zuständig. Mit Ihrem Team von drei Mitarbeitenden steuern Sie
sämtliche Vertriebsaktivitäten, pflegen den Kontakt zu Reiseveranstaltern und sind
verantwortlich für die Erstellung von Angeboten und den Abschluss von nationalen
und internationalen Rahmenverträgen. Zudem betreuen Sie unsere Auftritte bei inter-
nationalen Messen.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium.
- fundierte Erfahrungen im aktiven Verkauf, wenn möglich im Hotelbereich.
- Erfahrungen im Projektmanagement und -controlling, in der Mitarbeiterführung und
in der Zusammenarbeit mit Agenturen und weiteren Dienstleistern.
- hohe Eigenmotivation und Selbstständigkeit, ausgeprägte Teamfähigkeit und Kom-
munikationsstärke sowie sicheres Auftreten.
- sympathische, offene Ausstrahlung, gutes Erscheinungsbild.
- sehr gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift.
- sicherer Umgang mit der gängigen PC-Software.

Unser Angebot

Wir sind ein dynamisches Team mit Spass an der Arbeit. Wir gehen bewusst Risiken
ein und haben keine Angst vor Fehlern, weil wir konsequent neue Wege gehen und
Veränderungen anstreben. Wir bieten unseren Mitarbeitern Förderung in Weiterbil-
dungsmassnahmen, ein leistungsbezogenes Gehalt sowie umfangreiche Vergünstigun-
gen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Nutzen Sie die
Möglichkeit sich mittels Online-Formular zu bewerben. Zur Klärung von Fragen steht
Ihnen Herr Andreas Bärtsch gerne zur Verfügung, Telefon +41 (0)81 927 7007.

WEISSE ARENA GRUPPE

Christina Darms | Personaladministration | CH-7023 Laax
Tel. 081 927 70 14 | E-Mail christina.darms@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch



Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und
Restaurantsbetrieb und zählt zu den führenden Häu-
serrn im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahres-
stellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 - 30 Jahre

D, E, F in Wort und Schrift
Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und
administrative Leitung des Front Office in einem moder-
nen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit
einer vielseitigen Seminaraktivität. Sie lieben den inter-
nationalen Gästekontakt, sind ein Organisationsstalent,
belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und an-
spricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit
äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein
sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätig-
keitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen
Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie
am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennen-
lernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewer-
bungs-Unterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch



Belvédère Hotels, Scuol - eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.
Boutique-Hotel GuardaVal: Erstes Untereingadiner 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausge-
zeichnetem Gourmetrestaurant (GM).

Badehotel Belvaire: Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändi-
schem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Das 1876 im Jugendstil gebaute Belvédère ist ein Lifestyle-Hotel mit Grandhotel-Flair, mit
zeitgemässer Architektur und Design, eigenem Wellnessbereich Vita Nova mit diversen
Anwendungen, für alle Gäste der Belvédère Hotels Scuol zugänglich. Bar und Wine Lounge
mit einzigartigem Panorama. Verbindung mit beheizter Passarelle ins Engadin Bad Scuol.
Per Mitte 2011 oder nach Vereinbarung ist folgende Stelle zu besetzen:

F&B Manager/in (Mitglied der Geschäftsleitung)

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung evtl. Abschluss Hotelfachschule
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- verhandlungssicheres Auftreten gegenüber Lieferanten
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und ehrgeizig
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

Ihre Aufgaben

- Sie führen und motivieren ein Team von 30-40 Mitarbeitenden
- Gesamtüberwachung des Servicebereiches
- Organisation und Durchführung von Banketten und Anlässen
- Einkauf Non-Food und Beverages für die Gruppe der Belvédère Hotels
- Mitarbeiter-Schulungen nach ISO-Vorgaben
- Monatliches Rapporting sowie jährliche Inventur
- Führung und Überwachung Spezialitäten-Restaurant Nam Thai
- eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- zahlreiche Mitarbeiter-Benefits
- Kader-Spesenregelung
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- neues Studio oder Wohnung vorhanden

Wir bieten



Nähere Infos zu den Hotels unter www.belvedere-hotels.ch
Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freuen wir:

Belvédère Hotels Scuol, Kurt Baumgartner, Direktor und Besitzer, CH-71550 Scuol,
Tel. +41 81 861 06 06, direktion@belvedere-scuol.ch

 Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale della difesa, della
protezione della popolazione e dello sport
DPS
Ufficio federale dello sport USPO

C S T

Le persone interessate sono pregate di
inviare la documentazione completa fino
al 21.1.2011 al
Centro sportivo nazionale della gioventù,
Risorse umane, 6598 Tenero

Troverà altre offerte interessanti
d'impiego della Confederazione nel sito
seguente:
www.posto.admin.ch

Il Centro sportivo nazionale della gioventù a Tenero (CST) è una filiale dell'Ufficio federale dello sport USPO di Macolin. Ospitiamo settimanalmente fino a 800 sportivi alloggiati in ostelli ed in campeggio per un totale di circa 130'000 pernottamenti annui e oltre 270'000 pasti serviti. La clientela è caratterizzata da campi sportivi provenienti da tutta la Svizzera ed organizzazioni sportive estere. Alla clientela con alloggio si aggiungono numerose attività di allenamento serali e eventi sportivi nei fine settimana. Per completare il nostro organico cerchiamo

un/una sostituto/a «Chef de Réception»

Compiti principali: Collaborare nella gestione del ricevimento del CST quale luogo centrale d'incontro con la clientela, con gli utenti e i fornitori del centro. Svolgere tutti i compiti tipici di un ricevimento e ha funzione di sostituto/a della titolare.

Requisiti: Formazione scuola alberghiera o formazione equivalente. Competenza gestionale, capacità di lavoro in team e in modo autonomo, disponibilità a un carico di lavoro importante, flessibilità di impiego. Padronanza delle tre lingue ufficiali e ev. inglese. Facilità di contatto con la clientela. Conoscenza dei programmi informatici di gestione alberghiera (preferibilmente Protel). La conoscenza del mondo dello sport può costituire titolo preferenziale.

Entrata in servizio: 1° aprile 2011 o data da convenire.

Un/una commis di cucina o giovane cuoco/a

Compiti: preparazione dei menù per la clientela con o senza alloggio e per eventi particolari.

Requisiti: diploma di cuoco, piacere della professione e creatività. Conoscenza delle lingue nazionali, disponibilità al lavoro flessibile e secondo turni serali e/o durante i fine settimana.

Entrata in servizio: 1° marzo 2011 o data da convenire.

Wir möchten die Welt auf den Kopf stellen ...



ALBERGO LOSONE

personale@albergolosone.ch

www.albergolosone.ch
CH-6616 Losone
Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865

Gespannt erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemüthliche, voll ausgestattete Personalskafos und ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Chef de Partie und Commis de Partie

Chef de Rang und Chef de Rang mit Barkenntnissen (D/I)

Receptionist/-in mit guten Sprachkenntnissen

Für die Saison 2011, von Mitte März bis Ende Oktober, haben wir folgenden Stellen anzubieten:

Dann sind Sie bei uns richtig.

Bringen aber auch eine solide Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit?

Sind Sie offen für Neues, kreativ, neugierig und motiviert?

Stehen aber mit beiden Beinen fest auf dem Boden!



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2011 suchen wir eine

**Réceptionistin/
evtl. Praktikantin**

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über eine Ausbildung in der Hotellerie verfügen
- möglichst Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. 1 besitzen
- zwischen 20 und 35 Jahren alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre

Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd.

Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin.

(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Relais du Silence ALBERGO REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29
albergo@remorino.ch www.remorino.ch



****Familienhotel im Tessin, direkt am See, mit Restaurant «Grottino Al Porto» und «Millefiori», Lagobar, Sirenarbar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub Pinocchio sucht für die kommende Sommersaison mit Eintritt 1. 4. 2011 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

RéceptionistIn (D/F/I)

ServicemitarbeiterIn (D/I)

Barman (D/F/I)

und

Servicepraktikantin

Chef de partie

Commis

Officebursche

Buffethilfe

Gouvernante

Zimmermädchen

**KinderbetreuerIn
und AnimateurIn (D/I/F)**

WILLKOMMEN IM TEAM!

Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Anna Rosiello – Human Resources

Hotel Lago di Lugano

Via Campione 65 – 6816 Bissone

E-Mail: job@hotellagodilugano.ch

Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

**Wo sich Angebot
und Nachfrage
trifft**
htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche

Wir schicken Ihnen gerne
unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
insetate@htr.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



Diraktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J23241
Vizedirektor / Executive Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J23091
Assistent Qualitätsmanager	Region Zürich	J23214
HR Leitung	Region Zürich	J23311
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J23224
Empfangsleitung	Region Bern	J23230
Betriebsassistent mit leitender Funktion	Region Bern	J23222
Betriebsassistent/in	Region Bern	J23274

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J23249
Sales Manager/ Küchenprofi	Region Zürich	J23261
Leiter/in Kommunikation	Region Basel	J23202
Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception	Region Basel	J23201
Controller	Region Zürich	J23213
Convention Sales Executive	Region Zürich	J23338

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J23106
Réceptionist(in)	Region Oberwallis	J23354
Front Desk Supervisor	Region Waadt/ Unterwallis	J23281
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J23221
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J23282
Chef de Réception (w)	Region Zürich	J23316
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J23089
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J23090
Rezeptionspraktikant/in	Region Zentralschweiz	J23289
Chef de réception	Region Bern	J23309
Front Office Manager	Region Bern	J23324
Réceptions-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J23248
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern	J23299
Rezeptionist/in	Region Bern	J23298
Réceptionist/in	Region Bern	J23228
Leiter/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J23205
Rezeptionist/in	Region Zürich	J23303
Chef Réception (w)	Tessin	J23094
2. Front Office Manager/in	Region Freiburg	J23234
Front Office Manager/in (Europa)	International	J23238
Rezeptionist/in	Region Bern	J23134
Rezeptionist (w)	Tessin	J23092
Night Auditor	Region Waadt/ Unterwallis	J23283
Teamleader Empfänge / Hospitality Services	Region Bern	J23096
Night Auditor	Region Zürich	J23308
Rezeptionist/in	Region Zürich	J23218
Chef de réception	Region Bern	J23226

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager	Region Graubünden	J23263
F&B Trainee	Region Zentralschweiz	J23291
F&B-Manager/Vizedirektor	Region Bern	J23223
Food & Beverage Assistent	Region Zürich	J23239
Teamleiter/in Bistro	Region Zürich	J23215
Chef de Service Bankett	Region Bern	J23250
F&B Verantwortlicher	Region Zürich	J23136
Commis de cuisine	Region Bern	J23135
Koch	Region Zürich	J23305
Commis de cuisine	Region Zürich	J23095
Commis de Cuisine	Region Zürich	J23116
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J23207
Köchin / Koch	Region Zentralschweiz	J23304
Küchenchef	Region Zürich	J23137
Demi-chef de partie	Region Zürich	J23138
Chef de partie	Region Zürich	J23139
Chef de partie	Region Oberwallis	J23140
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23287
Chef patissier	Region Graubünden	J23204
Küchenchef/in	Region Mittelland (SO,AG)	J23260
Küchenchef	Region Zürich	J23216
Koch (m)	Region Zürich	J23262
1. Sous-chef	Region Graubünden	J23236
Chef de partie	Region Zürich	J23266
Hilfskoch / Pizzaiolo	Region Zürich	J23267

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch / Chef de partie	Region Bern	J23296
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23270
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23294
Demi-chef de Partie	Region Bern	J23251
Sous-Chef	Region Bern	J23252
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23269
Chef de partie	Region Bern	J23302
Chef de Partie	ganze Schweiz	J23306
Chef de partie / Demi-chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J23279
Sous chef	Region Bern	J23310
Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J23280
Chef de partie	Region Zürich	J23277
Chef de Partie, Entremetier	Region Graubünden	J23313
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J23315
Sous Chef	Region Zürich	J23317
Chef de partie	Region Freiburg	J23321
Demi Chef de Partie	Region Bern	J23329
Sous-chef	Region Freiburg	J23323
Sous-Chef	Region Zürich	J23337

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de service	Region Bern	J23286
Sommelier / Sommelière	Region Bern	J23300
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J23301
Mitarbeiter für die Bar	Region Bern	J23220
Chef de rang	Region Zürich	J23278
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J23212
Restaurant Supervisor	Region Basel	J23257
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J23288
Commis de Bar	Region Bern	J23330
Gastgeberin Bar	Region Bern	J23203
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J23200
Chef de service	Region Bern	J23259
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J23230
Chef de rang	Region Bern	J23258
Frühstücksdame(w)	ganze Schweiz	J23318
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J23235
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J23292
Chef de Rang	Region Zürich	J23240
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J23293
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J23295
Commis / Chef de rang	Region Ostschweiz	J23322
Servicefachprofil	Region Zentralschweiz	J23103
Servicefachfrau	Region Graubünden	J23285
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J23229
Chef de service	Region Bern	J23227
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J23271
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J23272
Stv. Gastgeber	Region Zentralschweiz	J23273
Servicefachangestellte	Region Bern	J23219
Restaurantleiter/in	Region Zentralschweiz	J23217
2. Chef de Service	Region Bern	J23328
Serviceangestellte/r	Region Schaffhausen	J23307
Chef de rang	Region Zürich	J23275
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J23290

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfsgouvernante	Region Zürich	J23284
Hausdame (w)	Region Freiburg	J23333
Hausbursche	Region Freiburg	J23332
Aushilfe Zimmerreinigung	Region Zürich	J23232
Pottier	Region Bern	J23325
Housekeeping Manager/in (Europa)	International	J23237
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J23314
Reinigungshilfe ca. 30%	Region Zürich	J23339
Gouvernante	Region Bern	J23225
Leiterin Hauswirtschaft 80%	Region Zürich	J23253

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Poolaufsicht	Region Graubünden	J23109
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J23326
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J23327

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

1061-555

Zu verkaufen

**Restaurant Walliserkanne
im Musikdorf Ernen**

- Gut gehendes Speiserestaurant mit
folgenden Räumen
- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sonnenterrasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
möglichkeiten
- Der Betrieb liegt im Zentrum von
Ernen
- Ernen verfügt über 2300 Fremden-
betten
- liegt im Landschaftspark Binntal
- im Sommer internationale Musikfest-
wochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In unmittelbarer
nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
- angrenzend Lebensmitteladen mit
Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives
Wirthegepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatten
Inhaberin, 3995 Ernen, 079 678 02 62

9949-555

**À VENDRE
Restaurant-Pizzeria**

dans le Nord Vaudois

style moderne et design,
sur un concept: «chaîne internationale»

Renseignements:
079 616 79 70

1069-555

**Suchen Sie als Ergänzung zu
Ihrem Sommerbetrieb (Hotel/
Pension) eine neue Herausforderung für die Wintersaison in Arosa?**

Unser Haus verfügt über drei voneinan-
der unabhängige Betriebe:

- a) 36 Hotelzimmer mit Réception, Bar
und grossem Aufenthaltsraum
- b) 2 Restaurants
- c) Disco

Wir suchen per 1. Oktober 2011 oder
nach Vereinbarung

Mieter/in für den Bereich a.

Es kommen nur fachlich ausgewiesene
Interessenten mit Kapitaleinsatz in
Frage.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen
Unterlagen per E-Mail an
alexrbernet@hotmail.com

1064-555

Zu verkaufen oder zu verpachten nach Vereinbarung

Hotel Restaurant 3 Rosen* in Biel**

Zentrale Lage, mit 17 ZL., Restaurant mit total 165 Sitzplätzen.
VP Fr. 2.95 Mio. inkl. Inventar im Wert von Fr. 350000.-

Kontakt: S. Hunziker, 058 680 34 00 oder info@busos.ch

1062-555

Weltkurort Berner Oberland

Zu verkaufen ein 1985 neu erbautes,
an Toplage liegendes

**Boutique-Hotel-Rarität
mit Ausbaupotenzial**

Der Betrieb umfasst u.a.:
18 Hotelzimmer mit allem Komfort,
diverse Apartments in verschiedener
Grösse, Restauration, Bar, Lounge,
Sonnenterrasse, grosser Parkplatz,
über 2500 m² Hall.

VP CHF 5,3 Mio.
Gebäudeversicherungswert
(ohne Land) CHF 6,1 Mio.
Eigenkapitalbedarf ca. CHF 2,7 Mio.

Anfragen sind an Chiffre 10595-5582
an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern, zu richten

1066-555

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!



Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiterin in der Administration	ganze Schweiz	J23264
Kinderbetreuerin	Tessin	J23093
Café Verkäufer/in (60-80%)	Region Zürich	J23265
Bäcker	Region Zürich	J23335
Human Resources Assistent/in	Region Zürich	J23297
Portier	Region Zentralschweiz	J23231
Concierge	Region Zentralschweiz	J23233
Sachbearbeiter/in Buchhaltung	Region Zentralschweiz	J23268

Lehrstellen/Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

	1	2	3	4	5	6
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D F E	
B1142	Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E	
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D F E	
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D E	
B1538	Kellner - Barkeeper	27	SK	per sofort	D E	
B731	Küchenschef	43	DE	per sofort	D F E	
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F E ES	
B1636	Nacht-Concierge, Restauration-Service, Kellner	59	CH	per sofort	D F E ES	
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter - Age

- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 10. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Stichwort

Bei der Renovation eines Hotels sind die Badezimmer einer der kostspieligsten und komplexesten Bereiche.



Hotelbadezimmer



RUDOLF SCHWEIZER
INNENARCHITEKTUR, THUN
WWW.DESIGNRS.CH

Beim aktuellen Renovationsstau in vielen Hotels aus den Fünfziger-Jahren sind neue Lösungen zur Sanierung angesagt. Die klassische konventionelle Sanierung mit fest eingebauten Leitungen und Boden- und Wandplatten scheidet oft an den hohen Kosten. Kostengünstige neue Konzepte mit Vorwandinstallationen als steckfertige Anschlussstellen für die Ver- und Entsorgung bieten die Möglichkeit für den flexiblen Einbau von Nasszellen.

Auf dem Markt entdeckt

Die Vollkunststoffzellen der Firma Altor aus dem Schiffsbau in verschiedenen Grössen sind anschlussfertige, festverklebte Zellen von 1,4 bis 4,5 m² Grundfläche.

Die Glaeser Baden AG hat für easyhotel Schweiz eine zweiseitig verglaste Zelle G2

mit 3 m² Grundfläche entwickelt, welche durch transluzides farbiges Glas in der Zimmergestaltung viele Möglichkeiten bietet. Tiefgezogenes ABS, ein Produkt aus dem Fahrzeugbau, geklebt auf Plattensegmenten welche hinterlüftet in eine Tragkonstruktion eingehängt werden, ermöglichen eine reversible Bauweise, die kurzfristigen Eingriff auf die Vorwandinstallation zulässt. Die Weiterentwicklung G3 mit geschlossenem Dusch-, WC-Teil und freistehendem Waschtisch erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten.

Das neueste Produkt ist das ROC-POD mit Verbundplatten aus Granit und Aluabensplatten für die Wände und Boden mit ca. 4 m² Grundfläche. Die sichtbare Tragkonstruktion aus Aluminiumprofilen ermöglicht ein Baukastensystem zur Planung der

Zelle in verschiedenen Grössen. Die zweiseitige Trockenverglasung, die Trennwände und Türen bei WC und Dusche sind ohne Silikon feuchtdicht fixiert. Das Zusammenspiel mit Stein und Glas ermöglicht es, die Palette bis in den 4-Sterne-Bereich zu erweitern. Durch die Anforderungen des Facility-Managements liegt im Unterhalt der Nasszellen ein grosses Kostenpotenzial.

Kosten und Unterhalt

Die Gestehungs- und die Unterhaltskosten bedürfen einer eingehenden Planung und Analyse. Undichte Badezimmer ergeben grosse Folgeschäden bezüglich der direkten Baukosten wie des Ertragsausfalls in der Sanierungszeit. Grundsätzlich haben Nasszellen eine Einbauzeit von 2–3 Tagen und können am Schluss des Innenausbaus

ausgeführt werden, was Beschädigungen am Bau praktisch eliminiert. Bei der Evaluation des geeigneten Modells ist ausschlaggebend, ob der Investitionspreis oder die Nachhaltigkeit Priorität hat. Nasszellen sind, fertig eingebaut und komplett eingerichtet, je nach Stückzahl ab 6000 Franken für die Version Altor, ab 8000 Franken für die G2/G3 der Glaeser Baden AG und ab 15000 Franken für ROC-POD.

Die Verblendung der Zellen gegen das Zimmer ermöglichen den Einbau von Klimageräten/Lüftung. Kombiniert mit der Materialisierung und Lichtgestaltung kann den Zimmern eine umfassende und abgestimmte Identität gegeben werden. Der Lebenszyklus der Nasszellen beträgt ca. 10 Jahre bis zur Grundüberholung aller Anschlüsse.

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue